Antipasti

Polpo all'insalata con crema di patate viola e olive taggiasche (13, 12)*	16,00€
Tiramisù di baccalà cotto a bassa temperatura con mascarpone, patate e cacao (4, 3, 7)*	13,00€
Osmosi di seppia cotta a bassa temperatura con carciofini (13)*	15,00€
Gambero in tempura in pane panko (5 pz) (1, 2)*	15,00€
Sashimi di ricciola con leche de tigre (5 pz) (4)*	15,00€
Lupini alla brace con timo, rosmarino e citronette (13)	13,00€
Caprese di bufala (7)	12,00€
Fiori di zucca in tempura ripieni di ricotta e salame (3 pz) (1, 7, 3)	9,00€
Parmigiana 2.0 al forno (7, 1, 3)	9,00€



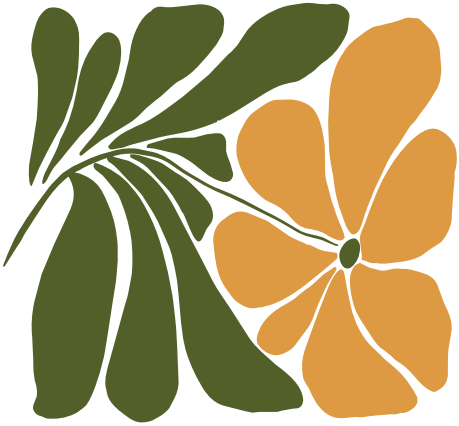
Primi

Linguina all'astice con pomodorini (1, 2, 12)*	**30,00€**
Spaghetti alle vongole (1, 13, 12)*	**24,00€**
Pasta e fagioli con cozze e 'nduja (1, 13)*	**16,00€**
Raviolo ripieno di gamberi con salsa ai crostacei (1, 2, 3, 7)*	**16,00€**
Tagliolini con seppia e fiori di zucca (1, 13, 7, 3)*	**23,00€**
Tagliatelle all'Alfredo con gambero rosso (1, 2, 7, 3)*	**23,00€**
Spaghetti alla Nerano (1, 7)	**16,00€**
Fuori menu del giorno	--

Secondi

Calamaro e gambero alla griglia (2, 13)*	24,00€
Polpo alla brace con rosmarino, timo, patate erborizzate e maionese giapponese (3, 13)*	20,00€
Ricciola scottata con burro salato francese e porro arrostito (4, 7)*	23,00€
Frittura di gamberi e calamari (1, 2, 13)*	18,00€
Cubo di salmone su letto di patate e salsa di porro (4, 7)*	18,00€
Manzetta prussiana con patate al forno	24,00€
Fuori menu del giorno	--





Contorni

Insalatina di spinacini con pera e ricotta salata (7)	13,00€
Insalata di carciofini baby con avocado e scaglie di grana (7)	13,00€
Patata al forno	7,00€

Dessert

Tiramisù (1, 3, 7)	**7,00€**
Brownie con caramello salato e gelato alla vaniglia (1, 3, 7, 8)	**8,00€**
Namelaka (7, 3)	**8,00€**

Frutta

Tagliata di frutta per 2 persone	**14,00€**
Dessert frutta e gelato (7)	**25,00€**

Vini Bianchi

Falanghina Ambra - Casa D'Ambra	30,00€
Gewürztraminer - Elena Walch	40,00€
Müller Thurgau - Elena Walch	40,00€
Chardonnay - Jermann	40,00€
Fiano di Avellino - Benito Ferrara	50,00€
Greco di Tufo - Benito Ferrara	50,00€
Furore Bianco - Cantine Marisa Cuomo	60,00€
Les Sélections de Tracy - Pouilly-Fumé	60,00€
Fiorduva - Cantine Marisa Cuomo	80,00€

Vini Rossi e Rosati

Lirica - Primitivo di Manduria	30,00€
Falerno del Massico Fattoria Pagano	35,00€
Minuty M Rosé Château Minuty	45,00€





Bollicine

Prosecco Naonis La Delizia	30,00€
Ferrari Brut Trentodoc	40,00€
Berlucchi '61 - Berlucchi	50,00€
Bellavista Alma Gran Cuvée Brut	60,00€
Ca' del Bosco Cuvée Prestige	80,00€
Ca' del Bosco Cuvée Prestige Rosé	100,00€
Moët & Chandon Brut Impérial	120,00€
Moët Ice Impérial	150,00€
Moët Ice Impérial Rosé	180,00€
Ruinart Blanc de Blancs	200,00€
Ruinart Rosé	200,00€

Distillati

Zacapa 23	9,00€
Kraken Black Spiced	6,00€
Diplomático Reserva Exclusiva	7,00€
Hennessy V.S.O.P. Privilege	8,00€
François Peyrot Selection	6,00€
Unicum	4,00€
Fernet Branca	4,00€
Amaro Amara	5,00€
Amaro Montenegro	4,00€
Vecchio Amaro del Capo	4,00€
Jefferson	6,00€
Jägermeister	4,00€
Grappa Bianca	4,00€
Grappa Barricata	4,00€

Drinklist

Negroni e i suoi twist	12,00€
Aperol Spritz	10,00€
Campari Spritz	10,00€
Hugo Spritz	10,00€
Moscow Mule	12,00€
Paloma	12,00€
Tanqueray No. Ten	12,00€
Gin Mare	12,00€
Hendrick's	12,00€
Roku Gin	15,00€
Moskovskaya	12,00€
Belvedere	12,00€

Allergeni e Servizio

Regolamento (UE) n. 1169/2011
D.Lgs. 231/2017
I nostri piatti possono contenere allergeni.


1 Glutine


2 Crostacei


3 Uova


4 Pesce


5 Arachidi
e derivati


6 Soia


7 Latte
e derivati


8 Frutta
a guscio


9 Sedano


10 Senape


11 Sesamo



12 Anidride
Solforosa


13 Molluschi


14 Lupini

Per evitare spiacevoli inconvenienti, si prega di informare preventivamente il nostro personale in caso di allergie o intolleranze alimentari o nel caso si stia seguendo una dieta vegetariana. Siamo preparati per fornirvi tutte le informazioni necessarie. Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia. I vini e le bevande possono contenere solfiti. Il servizio del 10% non è incluso.

Alcuni ingredienti dei nostri piatti, contrassegnati con un asterisco, potrebbero essere surgelati all'origine oppure acquistati freschi e successivamente abbattuti da noi per garantirne la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria vigente.

I prodotti della pesca somministrati crudi all'interno del nostro ristorante sono stati preventivamente sottoposti a trattamento di abbattimento a -20°C per almeno 24 ore, come previsto dalla normativa vigente.