

# TAGLIERI

## TAGLIERE NOSTRANO

La nostra selezione di salumi e formaggi con mostarda di senape e miele | 24,00

7, 8, 10



## TAGLIERE VEGETARIANO

Cavolo viola fermentato, ricotta mantecata con lime e pepe rosa, cipolle borettane arrostiti, pomodori secchi pugliesi | 16,00

7, 8, 11, 12

## TAGLIERE FORMAGGI

La nostra selezione di formaggi con mostarda di senape e miele, frutta secca e frutti rossi | 25,00

7, 8

# ANTIPASTI

## BATTUTO DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA

Gambero rosso di Mazara del Vallo con mousse di burrata, salicornia, alga gigartina, cialda corallo al nero di seppia e gel di limone | 24,00

1, 2, 4, 7, 15

## CARPACCIO UBRIACO

Magatello di manzo macelleria Feroci con sale di Cervia e olio EVO, rucola, crumble di parmigiano alla noce moscata e confettura di vino rosso di Montepulciano | 18,00

7, 8, 12



## TARTARE DI MANZO AL PEPE VERDE

Magatello di manzo macelleria Feroci, mousse al pepe verde, scalogno in carpione e fondo bruno al brandy | 19,00

7, 10, 12    *provala con aggiunta di tartufo fresco | +14,00 €*

## VITELLO TONNATO

Vitella da latte macelleria Feroci cotta a bassa temperatura, salsa tonnata, cipolle in carpione e fondo bruno | 19,00

3, 4, 9, 10, 12

## BURRATA MEDITERRANEA

Burrata di Gioia del Colle su vellutata fresca di pomodoro, crumble mediterraneo, pesto di basilico, pomodoro confit e bottarga di muggine sarda | 20,00

1, 4, 7    *senza bottarga di muggine sarda | 15,00*



*Disponibile anche senza glutine. I numeri sotto i piatti indicano gli allergeni. Chiedi allo staff.*

*Le procedure HACCP considerano il rischio di contaminazione crociata, ma la condivisione di aree e utensili può comportare contatti tra alimenti e allergeni.*



**Coperto per persona 2,50 €**

**CHEF DAVIDE FIORINI**

# PRIMI DELLO CHEF

## TONNARELLI ALL'AMATRICIANA

Pasta artigianale con sugo all'amatriciana al Montepulciano, guanciale e pecorino DOP | 15,00

1, 7, 9, 12,

## LASAGNA AL RAGÙ

Ragù, besciamella e mozzarella | 17,00

1, 3, 7, 9 *provala con aggiunta di tartufo fresco* | +14,00 €

## GNOCCHI CACIO E PEPE SPECIALE

Gnocchi di patate e zucca, salsa cacio e pepe, pera, crumble di pecorino e tartare di manzo | 18,50

1, 3, 7 *provala con aggiunta di tartufo fresco* +14,00 €

## LASAGNA ZUCCHINE E TARTUFO

Zucchine romanesche, provola, besciamella e tartufo nero fresco | 30,00

1, 3, 7, 9

## TONNARELLI ALLA CARBONARA

Pasta artigianale, guanciale croccante, spuma alla carbonara e pecorino | 16,00

1, 3, 7, 12 *provala con aggiunta di tartufo fresco* +14,00 €

## TONNARELLI GAMBERI ROSSI E TARTUFO

Pasta artigianale con estratto di datterini, tartare di gambero di Mazzara e tartufo nero fresco | 32,00

1, 2, 3, 9, 12

## TONNARELLI AL BURRO E TARTUFO NERO FRESCO

Pasta artigianale con tartufo nero fresco, burro aromatizzato al tartufo nero fatto in casa e Parmigiano | 28,00

1, 3, 7

# SECONDI SPECIALI

## LA NOSTRA PARMIGIANA

Melanzane fritte, mozzarella, sugo di pomodoro e fonduta di parmigiano | 16,50

1, 7, 9

## BACCALÀ ALLA MARINARA

Cotto a bassa temperatura, salsa di datterini alla marinara, coulis di prezzemolo, crema di pesce, olio EVO all'aglio, olive taggiasche e terra di olive nere | 26,00

4, 9

## TAGLIATA DI MANZO

Contrifletto di manzo alla griglia con verdure arrostiti di stagione e salsa bernese | 30,00

3, 7, 12 *provala con aggiunta di tartufo fresco* +14,00 €

## ANATRA IN MILLEFOGLIE

Sfilacci di anatra avvolti in millefoglie, spinaci, prosciutto di parma, senape e miele, cremoso di patate, verdure arrosto e fondo bruno | 26,00 €

1, 3, 7, 9, 10, 12 *provala con aggiunta di tartufo fresco* | +14,00 €

## CALAMARI CROCCANTI

Calamari fritti con panatura croccante su salsa tartara artigianale, cipolle in carpione e limone del Sorrento fermentato e mentuccia Romana | 22,00 €

1, 3, 4, 12, 14

# CONTORNI

## PATATE ARROSTO

Patate arrostiti al rosmarino | 8,00

## CAVOLO VIOLA FERMENTATO

Misticanza, pomodorini secchi | 7,00

11, 12

## INSALATA MISTA

Misticanza, pomodorini, olive e olio EVO | 7,00

