

MENU PRANZO

SABATO 5 GIUGNO

ANTIPASTI

Insalata di nervetti, mango, verdure in agro, maionese al prezzemolo, cialda di fagioli	14
Panzanella estiva: infuso di pomodorini e anguria, cipollotto bruciato, ravanelli, pane, cetriolo e sgombro marinato	14
Fiori di zucca ripieni di ricotta di bufala, olive, pomodorini essiccati e crema di zucchine alla scapece	13
Cubo di brasato, albicocche, lattughino e pannocchia baby	14

PRIMI

Risotto vongole, timo, limone e bottarga di cozze	17
Cappellacci di ossobuco, crema di piselli, sugo d'arrosto e chips di cipolla	17
Gnocchi alle rape rosse, crema di fave e cialde di pecorino	16
Linguine all'ortica, burratina e tartare di capesante agli agrumi	18

SECONDI PIATTI

Sarde, succo d'arancia rossa, polenta fritta, cipolle in agro e mandorle	20
Ombrina, colatura di provola e asparagi cotti e crudi	21
Guancia di manzo, maionese di nocciole e mostarda di pere	20
Involantino di zucchine, patate al basilico, formaggio di capra tuorlo d'uovo croccante	17

DOLCI

Arancia dolce al pistacchio e salsa al cocco e cioccolato bianco	8
Choux, crema di mascarpone e salsa ai frutti rossi	8
Semifreddo alla cheese cake, crumble e frutta esotica	8
Tarte tatin di pere al rhum e gelato al cioccolato	8

Acqua 075 cl € 3,00

Caffè € 2,00

Coperto € 3,00