

Menù

Antipasti

Creme brulee agli
asparagi bottarga di
muggine germogli
crumble salato
€ 16,00

Burger di polpo zucchine in
scapeco burrata
€ 16,00

Roast beef di fegato di
vitello marinato acciuga
del Cantabrico foglie del
cappero pinoli tostati
€ 16,00

Foie gras d'anatra in due
consistenze melone al
vermouth Antica formula
brioche salata
€ 25,00

Capesante alla plancia
gazpacho di lamponi
scarola polvere di olive
€ 22,00

Sautè di cozze e vongole
€ 16,00

Wafer salato agli scampi
crudi pesche basilico e
yogurt greco
€ 22,00

Primi

Linguine Gerardo di
Nola sul pesce
scampi calamari
capesante fave fresche
€ 18,00

Risotto con crema di piselli
fave di cacao tonka
carpaccio di bigongia di
bufala home made
€ 18,00 (min. 2 porzioni)

Parmigiana di
melanzana porcini
gamberi e Teste
Croccanti
€ 20,00

Candele Gerardo di Nola
alla gricia di tonno
affumicato
€ 16,00

Ravioli di bufala
limone su tagliatelle
di seppia A.O.P.
€ 18,00

Pasta mista e patate nuove
di Siracusa provola
affumicata ragout di vitello
scomposto
€ 16,00

Secondi

Halibut olandese rosa
canina crema di mela
verde daikon bottarga di
trota del fario
€ 25,00

Tagliata di anatra pere
grigliate salsa alla robiola
di Roccaverano
€ 20,00

Fritto di calamaretti
spillo mais biancoperla
€ 18,00

Pescato del giorno
SQ

Ricciola in crosta di
olive nere pappa al
pomodoro cannolo
all'aglio nero
€ 25,00

Scampi a gratinati e bloody
Mary
€ 30,00

Bavetta piemontese
all'aceto di sambuco
cipolla caramellata
€ 25,00

Filetto e pancia di Maialino
purè al tartufo nero crema
di cipolle amarene
€ 20,00