

Menu à la carte

Antipasto

Caprese secondo Aromatica	€ 10
Catalana di mazzancolle*	€ 10
Stracciatella, capperi fritti, rapanelli canditi, gelato all'acciughe di Cetara	€ 10
Tartare di manzo, pane carasau, avocado	€ 10
Salmone, mela verde, semi di chia e uve bianche	€ 10

Primo

Spaghetti, pomodoro fresco, basilico, polvere di olio extra vergine d'oliva	€ 10
Trofie al pesto, patate e fagiolini	€ 10
Orecchiette, coulis di pomodoro, acciughe, uve bianche	€ 10
Tagliolini*, scampetti*, fiori di zucca e lime	€ 12
Raviolo* cacio e pepe con battuta di crostacei* e bisque	€ 14

Secondo

Cotoletta di vitello alla milanese s/o, patate al forno, misticanza e pomodorini	€ 16
Medaglione di manzo, salsa Grana Padano DOP, fungo enoki	€ 18
Tartare di branzino scottato, mou salato, avocado e alga nori	€ 16
Pluma iberica* alla paprika, stracciatella e peperone crusco	€ 18
Coda di rospo* in guazzetto di vongole, patate machè e aglio nero	€ 16

Insalate

Misticanza di erbe, suprema di pollo scaloppata e verdure croccanti	€ 11
Insalata di campo, mazzancolle*, mousse di avocado	€ 11
Granfarro integrale con brunoise di verdure estive	€ 9

Dessert

Dalla nostra vetrina...*	€ 6
Gelato artigianale	€ 6
Babà, crema, amarene e panna	€ 6
Frutta di stagione con gelato alla crema	€ 6

Servizio e coperto	€ 2
Acqua minerale Antica Fonte della Salute 0,65	€ 2
Calice di vino nostra selezione	€ 6

*Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del reg. ce 852/04 del manuale haccp.

*Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni, è possibile chiedere al personale.