

## DEGUSTAZIONI

Quattro tocchi...(Quattro portate a scelta dallo chef)

€ 55,00

Abbinamento vini al calice

3 calici € 21,00

Mano libera... (Sei portate a scelta dallo chef)

€ 75,00

Abbinamento vini al calice

5 calici € 35,00

*I MENU DEGUSTAZIONE, SONO PROPOSTI PER TUTTO IL TAVOLO*

## A la cart

Capasante, topinambur, croccante alla curcuma e mandarino

€ 22,00

Frisa salentina condita a modi pescatora

€ 20,00

Tonno rosso, taccole, capperi e salsa balsamica

€ 25,00

Sgombro con friggirelli, guacamole e marmellata di peperoncino

€ 20,00

Battuta di dentice, ravanelli ed estratto di ribes e zenzero

€ 22,00

Tartare di manzo, caviale e maionese di ostriche

€ 24,00

*Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti preparati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.*

*Il personale è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione.*

## Le paste

Risotto al limone, alloro e ricci di mare

€ 20,00

Spaghetti con bottarga di muggine e crudaiola di granchio

€ 20,00

Mezzi paccheri con burro al rosmarino, scorsoni e fonduta di caciocavallo

€ 18,00

## I pesci

Ricciola, asparagi e salsa al vino bianco

€ 24,00

Centrofolo viola arrosto e insalatina di peperone e pesche

€ 25,00

Calamaro alla plancia, morbido di patate e insalatina di rape rosse

€ 24,00

Tonno bianco, bietola e sugo d'arrosto

€ 22,00

*Lavoriamo con pesce di mare non allevato,  
siamo a favore della sostenibilità del mar mediterraneo,  
cerchiamo di rispettare e far conoscere le stagionalità del pesce che proponiamo.*