

Antipasti

Carpaccio di tonno rosso alla puttanesca
€ 14,00

Zuppa di cannellini al limone e insalata di mare
€ 14,00

Polpo arrosto laccato agli agrumi, cavolo nero e cavolfiore
€ 13,00

Emulsione di manzo, tartufo nero estivo, maionese ai lamponi e
fungo porcino alla brace (*)
€ 13,00

Tagliere di salumi locali
€ 11,00

Tagliere di formaggi locali
€ 15,00

(*) in base alla disponibilità



Primi

Spaghetto alla chitarra Mancini, uova di mare, trippa di baccalà croccante e maggiorana

€ 20,00

Riso acquerello, zafferano aquilano, limone e ventricina

(min 2 persone)

€ 18,00

Gnocchi di patata viola, vongole veraci e tartare di gambero rosso aromatizzato al lime e pepe rosa

€ 18,00

Fagottelli di vitello alla cacciatora in brodo di parmigiano stagionato

€ 16,00

Secondi

Coscia d'anatra , foie gras , riduzione di amarena e spinaci
€ 20,00

Baccalà, castagne, cime di rapa e concentrato di pomodoro
€ 20,00

Stinco d'agnello alle erbe e friggitelli
€ 18,00

Capocollo di maiale laccato all'arancia , carote e fagiolini scottati
€ 18,00

Pane, coperto *€3,00*

Dolci

Sedano, cioccolato bianco e mela verde

€ 9,00

Tartelletta, crema, frutto della passione e meringa

€ 9,00

Pistacchio, arancia e ricotta

€ 9,00

Tiramisù al limone, terra al cacao, caffè, sambuca e basilico

€ 9,00