

MENU CUCINA

ANTIPASTI

Tartare di manzo in foglia di lattuga, gel di tuorlo e crumble di tarallo
(1,4,10)
15

Tagliatella di seppia, gazpacho di pomodori e terra di olive nere
(12,13)
15{GF}

Focaccina di patate con porchetta di vitello, zucchini romane come puntarelle e Mayo alle alici
(1,3,4,7,10,13)
14

Parmigiana tiepida
+ crudo di pescato 4€
(7) (3,7)
13{V-GF}

Polpette di pollo alla cacciatora con Mayo al rosmarino
(1,2,4,13)
14

PRIMI

Fettuccina casereccia al ragù di cortile con pecorino romano DOP
(1,4,6,7,9,14)
16

Risotto Vialone alla vignarola con crema di piselli
(7,9,14)
15{GF}

Tortello di burrata con tartufo nero estivo e crema di pomodorini arrosto
(1,4,7,13,14)
17{V}

Chitarra con biscque e crudo di gamberi al lime e anacardi
(1,2,4,5,7,9,13,14)
17

Busiata con pesto alla trapanese e crudo di tonno
(1,3,7,8,13)
16

SECONDI

Calamaro piastrato con insalatina croccante di vegetali e hummus
(6,9,11,12,13)
23{GF}

Entrecôte di manzo, jus Diana e terrina di patate
(1,2,4,6,7,9,10,14)
24

Cotoletta di cavolfiore panata, crema di piselli, mayo mango-curry e
misticanza
(1,2,4,5,6,13,14)
19 {V}

Pescato della settimana
(3)
23{GF}

Cesar salad scottata
(1,2,4,6,7,13)
21

CONTORNI

Nuggets di cavolfiore e Mayo mango/curry
(1,2,4,14)
8

Verdura a foglia ripassata
(13,14)
7{V}

Terrina di patate con Mayo al tartufo
(1,2,4,7)
8(V)

Misticanza Federico II
(8)
8{V}

DOLCI

Cannolino con ricotta di pecora e visciole

(1,4,7,8)

8

Tiramisù ricetta tradizionale: tuorlo, mascarpone, savoiardo,
caffè e cacao

(1,4,7)

7

Cheesecake basca con coulis ai frutti di bosco e lampone croccante

(1,4,7)

8

Semifreddo al caramello salato, arachidi e cioccolato

(1,4,5,7)

8

Panna cotta alla pesca, con gel di basilico e amaretti

(1,7,8)

8

Cestino di pane 3 euro

Acqua 2 euro

Coperto 2 euro

V = Vegetariano / GF = Senza Glutine

- 1 Cereali
- 2 Crostacei
- 3 Pesce
- 4 Uovo
- 5 Arachidi
- 6 Soia
- 7 Latte
- 8 Frutta secca
- 9 Sedano
- 10 Senape
- 11 Sesamo
- 12 Molluschi
- 13 Aglio
- 14 Cipolla