

# MENU

RAVIOLI DI PATATE ARROSTO, FONDUTA DI TALEGGIO, SPUMA AL RAFANO

+  
DOLCE : 28,00€

PAN BRIOCHE CON PULLED DI GALLINA, ACCIUGHE, AGLIO

+  
RAVIOLI DI PATATE ARROSTO, FONDUTA DI TALEGGIO, SPUMA AL RAFANO

+  
DOLCE : 32,00€

## CICCHETTI

MILLEFOGLIE DI PATATE E SALSA BARBECUE – 5 €

POLPETTE DI MAIALE, AIOLI E MENTA – 5 €

FOCACCIA CON MASCARPONE, ACCIUGHE E OREGANO – 5 €

FOCACCIA CON PEPERONATA E CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE – 5 €

BOMBETTA FRITTA CON CAPONATA DI VERDURE E RICOTTA AFFUMICATA – 7 €

BOMBETTA FRITTA CON RAGÙ DI MANZO E MOZZARELLA – 7 €

## ANTIPASTI

LATTUGA ROMANA, PETTO DI POLLO, BACON, PARMIGIANO E CROSTINI DI PANE – 18€

INSALATA DI RADICCHIO E FINOCCHI, DRESSING AGLI AGRUMI, TOPINAMBUR E NOCI – 20€

VITELLO, SPUMA DI SENAPE, CREMA DI CIPOLLA ALLA PAPRIKA, CAVOLI DI BRUXELLES – 20€

RICCIOLA MARINATA, SALSA PONZU AL THE NERO, CAVIALE DI ARINGA AFFUMICATA, GEL DI AGRUMI – 22€

TAGLIERE DI AFFETTATI MISTI – 18€

SELEZIONE DI FORMAGGI – 14 / 20€

## PRIMI E SECONDI

BIGOLI IN SALSA CON CROCCANTE DI PANE ED ACCIUGHE SOTT'OLIO – 22€

SPAGHETTI PASTIFICIO FELICETTI CON VONGOLE E SALICORNIA – 23€

GNOCCHI DI PANE, CREMA DI RUCOLA, PECORINO, TAPENADE DI POMODORI SECCHI, OLIVE E CAPPERI – 23€

SECONDO DEL GIORNO A PARTIRE DA – 32€

• • •

## DOLCE

TIRAMISÙ CON CREMA DI MASCARPONE – 10€

FRUTTA TAGLIATA DI STAGIONE – 10€

SPUMA DI VANIGLIA

SBRISOLONA, MELA CAPPERI – 10€

SEMIFREDDO AGLI ARACHIDI, GANACHE AL CARMELLO SALATO E LAMPONE – 10€

