

*Avere buon gusto è facile: basta scegliere il meglio di tutto...*

(Oscar Wilde)

*Antipasti*

*“Crudo misto della Gramola”*

*-Tartare e carpaccio di pescato del giorno abbinati a frutta-*

€ 22,00

*“ Acciughe del Mar Cantabrico, soffiato di polenta e pomodorino confit”*

€ 13,00

*“Polpo arrostito, ricotta vaccina, pistacchi di Bronte,  
cioccolato di Modica, peperoni del Piquillo e spuma ai ricci di mare”*

€ 14,00

*“Paleta Iberica de Belota Blazquèz 18 mesi”*

€ 14,00

*“ Terrina di fegato grasso d'anatra, pan brioche e composta di ananas e zenzero”*

€ 16,00

*Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio*

*Prime entrate*

*“Spaghetto pastificio Gerardo di Nola, aglio, olio, peperoncino , calamari e colatura di alici ”*

€ 13,00

*“ Gnocchi di patate, baccalà e spuma di cipolle ”*

€ 13,00

*“Raviolo d'anatra, purea di zucca mantovana e aceto balsamico ”*

€ 12,00

*“Riso acquerello, pistilli di zafferano, funghi porcini e fondo bruno”  
-min. 2 persone-*

€ 13,00

*Pasta e pane sono prodotti dalla nostra cucina*

**Seconde entrate**

*“Trancio di ombrina, cime di rapa ripassate leggermente piccanti e salsa di acciughe “*

€ 18,00

*“Rombo, crema di finocchi alla vaniglia e olio all'arancia”*

€ 19,00

*“Manzo 24, bagnetto verde e crema di topinanbur”*

€ 18,00

*“Lumache con mantecato di patate”*

€ 15,00

*“Petto di piccione, coscia croccante e scaloppa di foie gras”*

€ 20,00

***Coperto e pane € 3,00***

## *Menu degustazione*

### *Antipasti*

*“Purea di pane integrale e burrata e uovo confit”*

### *Prima entrata*

*“Pacchero pastificio Gerardo di Nola, polpo e patate ”*

### *Seconda entrata*

*“Petto d'anatra, sedano rapa e salsa al caffè”*

### *Dessert*

*Un dolce a scelta dalla nostra lista*

*Il menù, viene proposto a € 40,00 bevande escluse*

## *Dessert*

*“Morbido di mela golden, crema alla camomilla e gelato alla vaniglia”*

*“Biancomangiare alla mandorla, gelèe all'uva fragola e fichi caramellati”*

*“Ganache al cioccolato 70%, cremoso al caramello e sorbetto al frutto della passione”*

*“Sfera di nocciola pralinata e salsa calda al cacao ”*

*“Biscotto e soffice al cocco, sorbetto e caramelline all'ananas”*

*“I nostri gelati e sorbetti”*

€ 5,00

*Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco mediante l'abbattimento rapido di temperatura come descritto dal manuale di autocontrollo igienico ai sensi del Reg. CE n. 852/04*