



Per Iniziare

x1






x2

SELEZIONE DI SALUMI	€ 7	€ 13
SELEZIONE DI FORMAGGI	€ 8	€ 15
SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI LOCALI <i>con confetture e sottoli fatti in casa</i>	€ 12	€ 18






Sfizziosita'

RISO, PATATE E COZZE 	€ 10
<i>Spuma di patate, guazzetto di cozze, riso soffiato, basilico</i>	
FAGIOLINI E CACIORICOTTA  	€ 10
<i>Fagiolini, citronette al pepe lungo, sumac, cacioricotta, olive</i>	
SGOMBRO, MELANZANA, PEPERONCINO  	€ 12
<i>Sgombro marinato e bruciato, melanzana alla mentuccia e peperoncino</i>	
CECE, POMODORO, CAPPERO  	€ 8
<i>Hummus, varietà di pomodori, capperi, olio all'origano</i>	
PISELLI, CARDAMOMO, MANDORLE  	€ 10
<i>Zuppetta fredda di piselli marinati al cardamomo, crema di mandorle, erbe</i>	
UOVO, GUANCIALE, SCAMORZA AFFUMICATA	€ 8
<i>Uovo pochè al sugo, scamorza affumicata, guanciale</i>	

Primi Piatti

GNOCCO DI MARE DEL SUD 	€ 14
<i>Gnocco fatto in casa, pescato del Sud alla mediterranea, prezzemolo fresco</i>	
TAGLIOLINO, BRODO DI POLLO, GAMBERO 	€ 16
<i>Tagliolino solo tuorlo fatto in casa, brodo di pollo ristretto, gambero crudo, limone</i>	
RISO MANTECATO  	€ 12
<i>Riso mantecato al peperone rosso, caprino, origano</i>	
MARITATI AL FERRETTO 	€ 10
<i>Maritati al ferretto fatti in casa, salsa di pomodoro fresco, cacioricotta, basilico</i>	

Secondi Piatti

POLLO, AGLIO NERO, VALERIANA, EMULSIONE D'ALICI 	€ 14
<i>Coscetta e petto di pollo, valeriana, emulsione d'alici e aglio fermentato grattugiato</i>	
ORATA, CICORIA, OLIVE  	€ 14
<i>Filetto di orata al cartoccio, cicoria di campo, salvia e olive</i>	
POLPO, CACIOCAVALLO E CAFFÈ 	€ 16
<i>Polpo scottato, crema al caciocavallo, riduzione di caffè</i>	
SALSICCIA, SPINACINO, ERBORINATO 	€ 16
<i>Tocchetti di salsiccia di maiale, spinacino ed erborinato, salsa al vino bianco, patate novelle</i>	