



Questo **menù** è esemplificativo di quello che realizza la nostra cucina in base alla qualità della materia prima che reperiamo ogni giorno dai nostri fornitori abituali

Antipasti

Sgombro Bruciato

gazpacho di mandorle e crumble a beccafico €10

Ricotta di Pecora e Verdure Arrosto

pane ai cereali e olio al peperone crusco €8

Fegatini di Maiale nella Rete

cipolla rossa e alloro €8

Macco di ceci

erbe amare ripassate, finocchiella e Carasau €8

Primi

Pici con le Cozze

datterini, friggirelli e buccia di limone €12

Candele Spezzate al Ragù Bianco di Pecora

asparagi e zafferano €12

Fusilloni con Pesto di Zucchine

colatura, stracciata di bufala e erbe aromatiche €10

Gnocchi di Pane con Funghi Cardoncelli

animelle e carciofi fritti €12

Possibilità di abbinamento di **vino** in calice per ogni piatto. Chiedete a Daniele in sala per ogni curiosità.

La carta vini rispecchia il nostro concetto di artigianalità

Secondi

Baccalà Arracanato

crema di piselli e battuto di pomodori secchi €15

Collo di Maialino

caponata piccante di mele e sedano rapa €14

Roast Beef d'Anatra

misticanza, maionese alla senape, rafano €15

Reale di Vitello alla Picchiapò

cipollotti arrosto e patate all'olio €13

Dolci

Tiramisù

il dolce preferito di Paolo €6

Pan Perduto

mousse di ricotta e fragole spadellate €6

Caprese di Cioccolato Bianco

gelato al fiordilatte e agrumi €6

Selezione di Formaggi

freschi e semi stagionati €10