

ANTIPASTI

TRILOGIA DI TARTARE

branzino con brunoise di mango, tonno pinna gialla cocco e lime,
ricciola con mela verde salsa teriaki e croccante di kataifi

€ 25

CRUDO DI MARE

gambero rosso di Mazara, mezzo astice, scampi,
ostrica, carpaccio di spigola e tonno rosso

€ 35

MIKADO DI ROMBO IN TEMPURA

dressing di tre pomodori, verde, rosso e giallo

€ 20

POLPO ALLA GRIGLIA

marinato nella salsa ceviche, melanzane all'agro, tamarillo fresco

€ 22

ASTICE TIEPIDO

con stracciatella di bufala, spuma di piselli, zenzero lime e riso soffiato

€ 25

CARPACCIO DI OMBRINA ROSSA DEL GARGANO

valeriana, caviale, granita di mela verde e finocchio

€ 25

INSALATA DI GRANCHIO

su gazpacho di pomodorini gialli, sakura,
dressing allo yuzu e basilico rosso

€ 25

IL PINZIMONIO

verdure di stagione, olio evo, sale di Cervia e salsa tzatziki

€ 12

MEZZA DOZZINA PERLE NOIRE

Perle Noire, affinate per sei mesi nel fiume Belon

€ 24 (cad. € 4)

MEZZA DOZZINA ANCELLIN

ostrica croccante dal sapore dolce, tipica
consistenza carnosa, dal gusto pieno e delicato

€ 28 (cad. € 5)

LE PASTE

RISOTTO

Riseria Gazzani

carpaccio di gamberi di Mazara, pastinaca e lemongrass

€ 22

SPAGHETTI

Pastificio Gentile di Gragnano

ai ricci di mare, aglio nero di Voghiera e prezzemolo

€ 22

TAGLIOLINO

crema di zuccina gialla, fiori di zucca, vongole veraci
e anguilla affumicata

€ 22

MEZZA MANICA

di pasta fresca, astice, melanzane, pomodoro,
basilico, burrata di Andria

€ 25

PASSATELLI

canocchie, limone, crema di peperoni arrostiti
e coriandolo fresco

€ 22

CAPPELLETTI

Parmigiano 24 mesi, mazzola
e il suo ristretto, erba cedrina

€ 20

DAL MARE

CAPPESANTE SCOTTATE

zabaione di patate novelle, finferli e briciole di taralli
€ 25

SAN PIETRO

zuppetta di alga spirulina, taccole, spuma di ostriche e
agrumi
€ 25

RICCIOLA NEL PANBRIOCHE

melanzane violette alla vaniglia, spugne di prezzemolo,
maionese all'acqua di vongole
€ 25

FILETTO DI DENTICE

lattuga di mare, confettura di pomodoro nero
e le verdure baby
€ 25

RANA PESCATRICE

guancia di mora, fegato d'oca, patate viola e jus di vitello
€ 25

FRITTO

gamberi, calamari e chips croccanti di verdure
€ 22

SPIEDINI

mazzancolle, calamari, panura al prezzemolo e misticanze
€ 20

B.B.Q

la nostra griglia a vista con il migliore pescato del giorno
e verdure baby di stagione
€ 25

LE DELIZIE DELLA NOSTRA PASTICCERIA

GELATO AL LATTE DI MANDORLE

biscotti alla lavanda, pesca, salsa al cocco,
gelée di nettarine

€ 13

FIOR DI LATTE

servito con cioccolato fuso, amarene,
nocciole tostate, frutti di bosco, biscottini

€ 13

MOUSSE DI MANGO

infuso freddo di frutti di bosco,
emulsione di yogurt al miele

€ 13

BAVARESE AL NERO FONDENTE

cuore di maracuja e gelato alla camomilla

€ 13

SORBETTO ARTIGIANALE AL LIME

e caramella allo zenzero

€ 12

CREMA CATALANA

con meringhe al lampone e timo limonato

€ 12

TUTTA FRUTTA

melone, anguria, frutti di bosco, fichi,
mango, papaya, uva, secondo disponibilità

€ 12

Coperto € 4,00

Le informazioni relative alle sostanze e allergeni sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.
In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati.

LE PROPOSTE VEGANE

Melanzane violette alla vaniglia, gratin di finocchi,
baby chips di zucchine e carote
€ 15

Pasta di grano duro, pomodorini, melanzane e clorofilla di basilico
€ 16

Tofu fritto, crema di piselli allo zenzero, asparagi bianchi
e briciole di taralli
€ 18

LE PROPOSTE VEGETARIANE

Tempura di verdure con intingolo di pomodoro crudo,
erba cedrina e salsa piccante
€ 15

Pacchero di pasta all'uovo, pomodorino, melanzane,
burrata di Andria e clorofilla di basilico
€ 16

Zabaione di patate, finferli, uovo marinato, spugne di prezzemolo
€ 18

LE PROPOSTE DI CARNE

CARPACCIO DI FASSONA
Burrata di Andria, datterini confit, ruchetta
€ 20

GNOCCHI DI RICOTTA E CAROTE
con ragù di faraona e crema di piselli
€ 16

"WAGHYU"
Gr 170 e verdure baby grigliate
€ 35