

## Antipasti

LA CRUDITE' <sup>(2,4,6,14)*</sup> selezione di pesce in base al pescato del giorno	€ 40,00
ANTIPASTO DELLA TRADIZIONE <sup>(1,2,4,14)*</sup>	€ 20,00
TATAKI DI TONNO PINNA GIALLA <sup>(1,4)*</sup> panzanella, riso venere, lime	€ 18,00
PARMIGIANA D'ASTICE <sup>(2,7,8)</sup> caviale di melanzane, burrata, pomodorini confit, chips di basilico	€ 30,00
L'UOVO <sup>(1,3,7)</sup> funghi Porcini, spuma di Parmigiano, olio al tartufo	€ 14,00
VELLUTATA DI ZUCCA, PATATE E PORRI <sup>(1,4,7)*</sup> calamari cacciaroli, crumble di pane alle erbe aromatiche	€ 16,00
BATTUTA DI FASSONA <sup>(1,12)</sup> insalatina di campo, maionese alla senape, capperi, prezzemolo	€ 16,00

## *Primi Piatti*

RISOTTO CON MAZZANCOLLE <sup>(2,7,9)*</sup> crema di spinaci, burrata	€ 18,00
PACCHERO ALLA RASCASSE <sup>(1,2,4,9,14)*</sup> pesciolini di scoglio, crostacei, molluschi, pomodorini	€ 18,00
LINGUINE Pastificio di Gragnano “Il Re della Pasta” <sup>(1,2,7)*</sup> cacio e pepe, battuta di gambero rosso	€ 20,00
TAGLIATELLA INTEGRALE “fatta in casa” <sup>(1,3,14)*</sup> cappa tonda , piselli, bottarga	€ 16,00
ELICHE Pastificio di Gragnano “Il Re della Pasta” <sup>(1,7,9)</sup> ragù bianco di Faraona, salvia croccante, formaggio Stravecchio	€ 15,00



## *Secondi Piatti*

TRANCIO D'OMBRINA SCOTTATO <sup>(1,4,7,9)\*</sup> € 24,00  
pappa al pomodoro, salsa di acciughe, cavolfiori

TENTACOLO DI POLPO ARROSTO <sup>(4,7)\*</sup> € 24,00  
e la sua maionese al rosmarino, crema di topinambur,  
scarola ripassata, terra di olive

IL GRAN FRITTO <sup>(1,2,4,5)\*</sup> € 26,00  
scampi, gamberi, calamari, pesciolini di scoglio, verdure pastellate

ZUPPA DI PESCE <sup>(1,2,4,14)\*</sup> € 28,00  
crostacei, molluschi, pesciolini di scoglio, crostini di pane

GUANCETTE DI MAIALINO IBERICO <sup>(7,9,10)</sup> € 19,00  
stufate al Nebbiolo, paprika dolce, mousse di patate al rosmarino