

MENU



ANTI PASTI

Sformatino di melanzane

con fonduta di fiordilatte di Agerola e cialda di parmigiano

8

Tiradito di spigola

con lime e salsa di aji amarillo

14

Carpaccio di Fassona Piemontese

con olio affumicato al timo, nocciole e grappa macerata allo zenzero

12

Involtini di pasta fillo

con ripieno di verdure e provola e maionese di soia

7

Servizio 10% non incluso





Bao bun

con stracotto di maiale agrodolce, insalata croccante e maionese al lime e wasabi

6

Uovo pochè

con vellutata di patate al tartufo e spuma di pecorino di Carmasciano

11

Patate della Sila I.G.P.

al forno con maionese e crumble di pancetta

6



PRIMI

Spaghetti alla Nerano

con zucchine, Provolone del Monaco e olio al basilico

12

Tagliolini fatti in casa all'astice

*con fonduta di provola di Agerola,
pomodorini confit e chips di riso al pomodoro*

22

Spaghetti al riccio

18

Bottoni di pasta fresca

*ripieni di melanzane, con stracciatella di bufala,
ristretto di datterino e salsa al basilico*

15

Tagliolini fatti in casa al tartufo nero

17



SECONDI

Maialino sardo

*cotto a bassa temperatura con vellutata di patate dolci,
fondo al pompelmo
e porro bruciato*

18

Ribeye di Scottona

con funghi porcini e baby verdure

22

Tonno croccante

con cavolo pak choi, chutney di fichi e salsa Teriyaki

15

Baccalà confit

con emulsione di pomodorini, capperi e olive nere

16





DESSERT

CHEESECAKE AL BICCHIERE

con confettura di barbabietola

7

CIOCCOLATO E MANDORLE

con namelaka di cioccolato fondente

8

TARTELLETTA AGRUMATA

con crema pasticcera e frutti rossi

6

CANNOLO SCOMPOSTO

Con composta di arance

6





TAGLIERI

BRUSCHETTE DELLO CHEF

Degustazione di quattro bruschette a selezione dello chef

12

BRUSCHETTE DELL'ORTO

Selezione di ortaggi di stagione con pane tostato

8

+39

Selezione di salumi e formaggi italiani serviti con miele e marmellata

14 (per 2 persone)

26 (per 4 persone)

12





Servizio 10% non incluso





Le informazioni relative alla presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Alcuni ingredienti come da indicazioni di legge sono sottoposti ad abbattimento a -18°.