

ANTIPASTI

Tradizione innovazione: "la frisa leccese in chiave moderna"

€ 9,00



Vellutata di piselli con scampi, cioccolato bianco,
caviale rosso, purea di mango e pane carbone

€ 14,00



Ostriche, acqua di funghi shitake, crema di stracchino
e centrifugato di sedano e mela verde

€ 16,00



Anatra confit, sedano rapa affumicato, salsa di pere,
peperone arrosto e ...

€ 13,00

PRIMI

Tortelli neri con ricci di mare e stracciatella,
salsa al caffè verde e...

€ 16,00



Spaghetti "Latini" Senatore Cappelli aglio, olio alla nocciola
e peperoncino

gelato di nduja di "Ioppolo" con crema di pecorino

€ 13,00



Risotto carnaroli di Sibari agli asparagi e vaniglia
carpaccio di gamberoni all'arancia e timo

€ 15,00



"Struncatura" con variazione di acciughe del cantabrico
all'essenza di limone e basilico, pan brioche croccante e
pomodori confit

€ 14,00

SECONDI

Rombo scottato, pomodori canditi, cipolla di Tropea
in agrodolce di lamponi, salsa al wasabi,
soia affumicata e purea di olive nere

€ 18,00



Filetto di triglie di scoglio "all'acqua pazza" trent'anni dopo...

€ 16,00



Podolica bianca farcita con mozzarella di bufala e basilico,
vellutata di lollo e sorbetto di pomodoro

€ 14,00



Gigot croccante di maiale nero calabrese,
yogurt al cocomero pugliese e salsa teriyaki

€ 13,00

DOLCI

Gelato alla nocciola IGP Piemonte
campione del mondo 2012

€ 5,00



Tarte all'EVO e vaniglia di Tahiti, gelato alle olive nere e
crèmeux di capperi e origano

€ 7,00



Millefoglie con crema chantilly alla vaniglia Mauritius e frutti di bosco

€ 8,00



“Pastichoux”

Pasticciotto ripieno di bignè al cocco e lemongrass,
cioccolato e rhum agricole, banana e lamponi, glassa al limone

€ 7,00



Biscuit al pistacchio di Sicilia, gelee di lamponi,
crema alla mandorla e...

€ 6,00

Coperto € 2,50