

Menù Stagionale

Antipasti

Antipasto Misto (20€)

Assortiment de légumes vapeur, mozzarella, sélection de charcuteries.

Scamorza (15€)

Mozzarella fumée, fondue dans un coulis de tomates.

Veli di Carne Maturata con Mele Verdi e Pane Carasau (22€)

Voiles de viande maturée aux pommes vertes et pain carasau.

Bocconcino di Scorfano Impanato, con Verdurine e Aspetto di Pomodoro (18€)

Bocconcino de Sebaste, petits légumes, sauce tomate vinaigrée.

Primi

Tagliolini all'Astice e Pomodorini (27€)

Tagliolini au homard et tomates cerise.

Pappardelle al Polpo, Pistacchi e Colatura di Provola (20€)

Pappardelle au poulpe, pistaches, fondue de provola.

Gnocchi con Asparagi, Shiitake e Pomodorini Gialli (21€)

Gnocchi aux asperges, champignons shiitake et tomates jaunes.

Spaghetto di Gragnano, Bottarga di Tonno, Nocciole e Pomodorini (22€)

Spaghetto di Gragnano, poutargue de thon, noisettes et tomates cerises.

Orecchiette con Salsiccia e Zucca Gialla (20€)

Orecchiette à la saucisse et potiron.

Secondi

Turbante di Sogliola nel suo brodo, con Asparagi e Carote (30€)

Turban de sole dans son jus, aux asperges et carottes.

Filetto di Manzo con Verdurine (30€)

Filet de boeuf aux légumes.