












Antipasti



- Tartare di gamberi rossi, cannolo farcito con mousse di ricotta al lime e caviale di storione, crudité di gambero rosso, maionese al mango e scaglie di cioccolato bianco 🌾 🐟 🦀 🥛 22 €
- Tataki di tonno rosso con passione fruit, pistacchi sbriciolati e salsa di soia 🐟 🥜 🥒 14 €
- Tentacoli di polipo con gazpacho, cetrioli e rapanelli 🌊 14 €
- Capasanta gratinata con pistacchi e datterini 🌾 🌊 🥜 Ⓢ₂ 4 € cad.
- Filetto di salmone selvaggio sockeye d'Alaska marinato e il suo caviale in guazzetto di cetriolo e yogurt greco, aria di latte finocchio e rapanello 🥛 🐟 20 €
- Tartare di filetto di manzo con frullato di datterini rossi, peperoni, cetriolo salsa al tuorlo e cipolla caramellata 🍳 Ⓢ₂ 12 €
- Variazione di affettati e formaggi lucani con prosciutto San Daniele, capocollo, salsiccia, soppressata, guanciale, pecorino, provolone stagionato in grotta, stracciatella, peperone crusco 🥛 🥜 15 €
- Provolone di Forenza in cocchio con miele, lamelle di tartufo e crostone di pane 🥛 🌾 8 €
- Pecorino di Forenza fritto in crosta di nocciole e mostarda di Modena 🌾 🥜 🥛 🥜 🍳 8 €
- Peperoni cruschi 🥜 8 €

Primi























Linguine al nero di seppia con crudité di gamberi rossi, vongole, crema di fave, bottarga di tonno e germogli di piselli     16 €

Perle di risaia "Nel blu dipinto di blu":
Alga spirulina, scampo, gambero rosso, capasanta, piovra e vongole veraci     18 €



Spaghettoni mollicati con aglio, olio evo, alici di cetara, "zafaran" e peperoni cruschi    10 €

Scialatielli su crema di peperoni arrostiti con fiori di capperi, olive di Ferrandina e stracciatella   12 €




Secondi


- Frittura di paranza      16 €
(Calamari*, gamberi rosa, alici, triglia e merluzzo)
- Frittura di calamari*    16 €
- Tagliata di pesce spada: 20 €
- Estiva: misticanza, passion fruit e datterini 
 - Saporita: crema di peperoni arrostiti, olive di Ferrandina, fior di capperi e lamelle di mandorle tostate  
 - Sfiziosa: frutti di bosco, granella di pistacchi e aceto balsamico   
 - Tropicale: mango, lime e pepe rosa 
- Tagliata di cube roll di manzo "Danish Crown" 18 €
- Meraki 2.0: crema di fave, cicoriotta trifolata e pecorino croccante e a scaglie 
 - Saporita: crema di peperoni arrostiti, lamelle di mandorle tostate e scaglie di pecorino  
 - Golosa: fonduta e cubetti di taleggio, pistacchi e guanciaie croccante  
 - Mollicata: cardoncelli trifolati, crema di tartufo e mollica di pane homemade croccante 
- Filetto di maialino  14 €
(con patate, guanciaie croccante, cipolla caramellata e riduzione al Porto)
- Entrecôte di scamone di manzo iberico alla griglia (500g) con patate in coccio 5 €
l'etto

Il Baccalà

Carpaccio di baccalà al profumo di agrumi, misticanza e chips di peperoni cruschi   15 €

Baccalà in tempura su crema di fave e cicorie    15 €

Cavatelli alla "Ciauredda" scomposta : mantecati al baccalà su crema di "spunzali" con datterini rossi, uvetta sultanina, polvere di olive di Ferrandina e chips di peperoni cruschi    15 €

Baccalà a "Ciauredda"  15 €

Contorni

Patate in cocchio 5 €


Verdure alla griglia 5 €

Insalata mista 5 €

Verdure di stagione saltate 5 €

Insalata di finocchi 5 €

Cardoncelli trifolati 5 €




Chips  5 €

Dessert



Semifreddo ai frutti di bosco con glassa al lampone, cioccolato bianco, crumble di amaretti e salsa al cioccolato bianco    6 €

Caldo freddo trapanese: pan di Spagna al rum, panna, cioccolato fondente, gelato (caffè, spagnola, pistacchio)    6 €

Banana split: gelato alla vaniglia, alla panna e alla fragola, salsa al cioccolato e amaretti    6 €

Tiramisù    6 €

Composè di frutta con gelato al fior di panna  6 €

Tartufo di pizzo*  
nero, bianco, fichi e noci 5 €

Gelati Grom*  
limone, nocciola, pistacchio, caffè,
cioccolato 5 €