

# L' Antipasto

**La Degustazione Antipasti** (valido per l'intero tavolo) 18,00

a persona

selezione di quattro antipasti cotti serviti in un unico piatto a persona

**Il Baccalà Mantecato** 12,00

baccalà, emulsione di barbabietola e chips vegetali

**La Parmigiana di Triglia** 12,00

cubotti di triglia in farcia di melanzana e scamorza, variazione di pomodoro

**Il Fagottino di Pesce Spada** 12,00

crepella ripiena di pesce spada, bufala affumicata, purea di piselli e tartufo nero

**I Gamberi Arrosto** 18,00

gamberi rosolati, pomata di avocado, croccante di riso, dadolata di verdure

**Il Salmone Mandorlato** 12,00

lingotto di salmone marinato, crosta di mandorle, pesto di rucola e peperoni

**Il Tonno in Tricolore** 12,00

tonno crudo, granita di pomodoro, mozzarella e basilico

**I Nostri Sfilettati** 20,00

selezione di pesce crudo in taglio sashimi con condimenti

## Il Primo Piatto

**Lo Spaghettono Bruciato** 14,00

sugo di cozze, pomodorino infornato e bagnetto di peperone giallo

**Le Pappardelle Cacio-Pepe** 14,00

salsa al pecorino e pepe, tartufo nero e crudo di tonno

**Il Pacchero Freddo** 14,00

pasta mantecata con crema di ricotta, succo di datterino e sfilaccetti di ricciola

**I Ravioli Polpo, Bacon e Patata** 14,00

ravioli ripieni di polpo, patata montata e briciole di pancetta

**Il Risotto e il Riccio** (minimo due persone)

18,00

risotto mantecato con gamberi rossi, polpa di riccio e polvere di crusco

## Il Secondo Piatto

**Il Rombo di "Pantelleria"** 18,00

scaloppe di rombo laccate al passito, emulsione di capperi e acciughe e polvere verde

**Il Baccalà in Due Consistenze** 18,00

cuore di baccalà cotto confit e suo gelato, verdure in agro e olio di olive nere

**Il Polpo e Il Tarallo** 18,00

scottato in piastra, salsa di taralli, melanzane e cipolla rossa caramellata

**Il Tonno Incrostato** 18,00

trancio tonno in crosta, fagiolini in purea, curcuma e patata fritta

**La Spigola Affumicata** 18,00

filetto di spigola dorato, crema di patata e zucchine crock