



ENTRÉE DI BENVENUTO

PANE FANTASIA DELLO CHEF, HUMUS, OLIO COLLE D'ANGIÒ

ANTIPASTI

TARTARE DI FASSONA €14

(Mayo nocciola, polvere d'olio, funghi cardoncelli)

TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO €17

(Bisque, gazpacho piccantino) (2,9)

CARCIOFI 3 TESTURE €12

(Crema, chips, romana)

CALAMARI RIPIENI €15

(Calamari, salsa puttanesca, cozze marinate, crumble di pane) (1,3,4,9,10,14)

UOVO POCHÈ €13

(Spuma al parmigiano, Asparagi, Guancialetto croccante) (3,7)

PRIMI PIATTI

AMATRICIANA €12

(Pasta Mancini, guancialetto, pomodori pelati, pecorino) (1,7,9)

PLIN DI AGNELLO €16

(Pasta all'uovo fatta in casa, crema pastinaca, funghi pioppini, fondo di agnello) (1,3,9)

FETTUCCINE ARTIGIANALI CON RAGÙ DI CORTILE €15

(Pasta all'uovo fatta in casa, manzo, coniglio, abbacchio) (1,3,9)

RAVIOLI DI BACCALÀ ALLA ROMANA €17

(Pasta all'uovo fatta in casa, pomodoro confit, pinoli tostati e uvetta sultanina) (1,3,4,5,8,9)

RISOTTO DI BROCCOLETTI €13

(Riso acquerello, broccoletti ripassati, polvere di broccoletti) (7)

SECONDI PIATTI

GUANCIA DI VITELLO €21

(Fondo Bruno, crema di patate) (7,9)

FILETTO DI MAIALINO IBERICO €19

(Filetto di maiale, crosta di friselle e zafferano, scarola alla napoletana con pinoli e uvetta, fondo di maiale) (1,8,9)

TONNO PINNA GIALLA SCOTTATO €21

(Crema fraiche, Avocado, Spinaci) (4, 7)

POLPO ROSTICCIATO ALLA BRACE €20

(Mayo polpo, bieta/cicoria, pomodori secchi) (14)

GRATIN DI CAVOLFIORE €11

(Fondo cipolle bruciate, chips di Topinambur)

DALLA GRIGLIA

PICANHA 250GR €22

Contorno incluso a scelta tra Cicoria, Patate al forno

BAVETTA 250GR €22

Contorno incluso a scelta tra Cicoria, Patate al forno

DOLCI

TIRAMISÙ SCOMPOSTO €7

(Savoardi fatti in casa, gelato caffè e marsala, crumble di cioccolato, cacao in polvere) (1,3,7)

In abbinamento il nostro Barman consiglia il cocktail: FLOR DE CAMEL

RISO AL LATTE €7

(Croccante di frutta secca, caramello salato) (5,7,8)

In abbinamento il nostro Barman consiglia il cocktail: COCONUT DAIQUIRI

PANNACOTTA AL LATTE DI COCCO €6

(Lime, compotée di mango, sorbetto di mango)

In abbinamento il nostro Barman consiglia il cocktail: GRANDE BELLEZZA

CAPRESE €7

(Gelato vanilla bourbon, lingue di gatto) (3,5,7,8)

In abbinamento il nostro Barman consiglia il cocktail: PASSION VANILLA

MONTBLANC €8

(Pan di spagna al cacao, cremoso alle castagne, meringa italiana, marron glacé) (3,7,8)

In abbinamento il nostro Barman consiglia il cocktail: POP FASHIONED