Ostrica, granita di limone e issopo 4€

Selezione dei nostri salumi di pesce 15€

Gamberi rossi crudi, crema di cozze e limone 12€

Ricciola in salsa puttanesca 10€

Tonno, uva fragola e sedano 10€

Terrina di pesce, capperi e pappa al pomodoro 10€

Rapa rossa, patata affumicata, rafano e caprino 8€

Coniglio, spuma di parmigiano, cipolla rossa al succo di mirtillo 10€

Battuto di manzo, semi di senape gialla e porcini 10€

\*\*\*

Tortelli di baccalà mantecato, pomodoro giallo e timo limone 12€

Risotto, carota, finferli in aceto di sambuco e polvere di capperi 14€

Ravioli di bieta ripieni di gamberi rosa in brodo di scampi 12€

Spaghettone Felicetti, ostrica, burro acido e salicornia 14€

Plin di anatra e germogli di abete in agro 14€

\*\*\*

Guazzetto di pesce, molluschi e crostacei con verbena e limone 22€

Triglia, pancetta di Cinta Senese, crema di sedano rapa e
battuto di pomodorini 18€

Seppia, melanzana bianca e salsa romesco 18€

Pancia di maiale alla griglia, cipollotto bruciato e salsa di susine 18€

Crème brûlée alla pannocchia e gelato al rosmarino 8€

Tartelletta ricotta di bufala, caramello salato e more selvatiche 8€

Mousse al cioccolato 75%, spugna di liquirizia,
olio alla menta e Kefir 8€

Pesca, pepe lungo e gelato alle foglie di fico 8€

Menù degustazione 7 portate

45€

Vongole, acqua di pomodoro e crema di borlotto

Terrina di pesce, capperi e pappa al pomodoro

Taco di canasta, caprino e oliva taggiasca

Ravioli di bieta ripieni di gamberi rosa in brodo di scampi

Spaghettone Felicetti, ostrica, burro acido e salicornia

Pancia di maiale alla griglia, cipollotto bruciato e salsa di susine

Crème brûlée alla pannocchia e gelato al rosmarino

Abbinamento al calice

25€

Pane, cracker, focaccia e burro alle acciughe 4€

Degustazione di formaggi e marmellata di agrumi 12€