








# LA CUCINA

---

---

Misticanza di campo con polpo cotto a bassa temperatura <i>la sua maionese, mela e crostini di pane scuro</i>	10
 Crocchetta di melanzane su cremoso di datterino arrostito e menta	7
 Panzanella dello Chef <i>datterino vesuviano, cuore di burrata e olive taggiasche</i>	8
 Uovo croccante <i>spuma di Parmigiano 36 mesi e asparagi croccanti</i>	9
Alici alla beccafico	10
Tartara di Fassona D.O.P. <i>condita con senape di Digione in grani e french dressing</i>	10
Frisella con guazzetto di totani del Mediterraneo	10
Crocchetta di maialino <i>con salsa bbq homemade alla visciola</i>	8
Spaghetto quadrato fresco al nero di seppia, burro di Normandia, alici e panure	10
 Tonnarello cacio e pepe, limone e pistacchi	11
Polpette di manzo al pomodoro San Marzano e basilico	9
 Verdure di stagione	5

 vegetariano  vegano

Alcuni dei nostri piatti possono diventare vegetariani e/o vegani su vostra richiesta