



Menù à la Carte

Del 8 e 9 dicembre

ANTIPASTI

Sfilettata di Seppia con Pistacchio di Bronte, euro 14,00

Riccioli di Polpo su Cialda delle Murge, euro 14,00

Nuvoletta di Tortino ai Sapori d' Inverno, euro 9,00

Tavolozza di Salumi e Formaggi con Fritti (x2), euro 21,00

PRIMI PIATTI

Pappardelle ai Crostacei e Crema di Gamberi, euro 18,00

Calamarata di Spadino e Troccoli di Melanzana, euro 14,00

Fagottini agli Asparagi e Porcini e Crema di Burrata, euro 12,00

Sagne 'Ncannulate con Confit e Scaglie di Pecorino, euro 10,00

SECONDI PIATTI

Trancetto di Dentice Lutiano con Vellutata di Agrumi, euro 18,00

Fritturina di Calamari e Gamberi, euro 13,00

Filetto di Chianina con Riduzione di Vino Rosso, euro 21,00

Black Angus ai Ferri, euro 18,00



CONTORNI

- Insalata Mista, euro 4,00
- Stick di Patatine, euro 4,00
- Verdure Stagnate, euro 5,00
- Frittini Misti, euro 8,00
- Verdure in Grill, euro 5,00

DESSERT

- Bavarese di Millefoglie con Ganache di Cioccolato Bianco e Lamponi Rossi, euro 6,00
- Tortino allo Yogurt e Frutti di Bosco, euro 5,00
- Spumone Artigianale, euro 5,00
- Dolce del Giono, euro 5,00
- Frutta Mista in Porzione, euro 5,00