



Antipasti di Mare

*Trilogia di Tartare di Mare, " Freschezza Cruda"
e Sapori Marini al Naturale (Salmone, Tonno e Gamberi)*

€ 23 2-4

*Fantasia di Gratinati al Forno
con Pane Aromatico come Tradizione Mediterranea*

€ 24 1-4-7-14

*Insalata di Mare Tiepida al Profumo di Agrumi
con Asparagi Freschi*

€ 22 2-4-14

*Plateau di Crudités di Mare
Ostriche - Gamberi - Scampi*

€ 50 2-4-14

*Gran Royal di Mare
Ostriche - Scampi e Tartare di Mare*

€ 80 2-4-14

*Impepata di Cozze alla Tarantina
con Crostone di Pane Casereccio*

€ 18 1-12-14

*Filetti di Acciughe Pregiate del Cantabrico con Pane Caldo
Tostato e Riccioli di Burro al Limone di Sorrento*

€ 18 1-4-7



Antipasti di Terra

*Battuta di Fassona Piemontese con Olio Evo Pugliese,
Tuorlo d'Uovo Bio, Capperi di Pantelleria
e Cristalli di Sale*

€ 20 3-10

*Vitel Tonnè all' Antica Ricetta, Su Letto di Rucola e
Puntarelle Croccanti alla Romana*

€ 20 3-4-5-9

*Percorso di Salumi Nazionali servito con Olive di Cerignola
e Gnocco Fritto*

€ 20 1

*Millefoglie di Melanzane con Fior di Latte,
Fonduta di Parmigiano e Ciliegino Confit*

€ 18 1-5-7

Tagliere di Crudo di Parma 16 mesi e Burratina Pugliese

€ 22 7

Pata Negra Tartesos de Bellota 80 Gr.

€ 25