

## **Menu à la carte Autunno**

### Gli antipasti

Pallotte fritte cacio e ova, ketchup di peperoni e sedano

€ 14

Minestra di ceci, baccalà e basilico

€ 14

Ceviche di ricciola e salmone, patata dolce, mais e nduja

€ 20

Coda di bue, zucca, cocco e pane

€ 16

### I primi piatti

Rigatoni, crema di peperoni bruciati, alici, datterini, menta

€ 14

Spaghetti di Gragnano, cacio e pepe, gambero rosso di Mazzara e lamponi

€ 18

Riso cozze mandorle e rucola

€ 14

Ravioli di melanzane bruciate, miso, zenzero e maggiorana

€ 18

### I secondi piatti

Polpo, spuma di patate, olive e datterini marinati al dragoncello

€ 20

Coda di rospo, cipolla, prezzemolo e salsa al tuorlo d'uovo

€ 24

Animelle croccanti di vitella, lenticchie e baccalà

€ 20

Pancia di Maiale cotta 24h, sedano rapa e mele confit

€ 24

### Contorni

Verdure di stagione/contorno del giorno

€ 6

### Dessert

Tiramisù, pere e rhum

€ 8

Panna cotta, arancia, amaretti

€ 8

Dolci al carrello

€ 7

I prezzi sono comprensivi di pane, coperto e tasse. Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva con abbattitore nel rispetto delle normative vigenti e procedure Haccp