

## *LA CRUDITE'*

- Gambero Rosso di Mazara  
€ 3.50
- Scampo  
€ 3.50
- Noce di Capasanta  
3.50

# L'ANTIPASTO

## Il Gamberone e la Castagna

- Gamberone ripieno di castagne ed erbe spontanee avvolto in alga Nori con pappa al pomodoro

1,2,3,4,5,7

€ 18

## La Razza

- Terrina di razza con alternanza di verdure di stagione su vellutata di pistacchio e scalogno al pepe di Sichuan

4,6,8

€ 17

## Il Baccalà

- Insalatina di baccalà in spuma di finocchio al profumo di liquirizia con funghi di stagione al mosto

4,7

€ 19

## Lo sgombro

- Sgombro cotto ma crudo su insalatina di radicchio e provola con crema di topinambur e chicchi di melagrana

4,7

€17

## La cipolla rossa

- Budino di cipolle rosse di tropea con chutney ai peperoni in salsa zenzero

1,3,7

€ 15



# PRIMI PIATTI

## La Zucca

- Vellutata di zucca con meringhette al lampone e gallinella  
croccante  
1,4,7  
€ 19

## La tagliatella e il Calamaretto

- Tagliatella con calamaretto e datterini colorati su estratto di  
scarola  
1,3,4  
€ 22

## Il maccherone e le Alici

- Maccheroni al torchio con alici marinate e ricotta di bufala su  
ciambotta cilentana  
1,2,3,4  
€ 18

## La Lasagnetta

- Lasagnetta fragrante di grano saraceno con crostacei e verza  
stufata con cremoso di morlacco  
1,2,3,4,7  
€ 21

## La Finferla e la Calamarata

- Calamarata con finferla e cavolo nero croccante con pasticceria  
alla senape  
1,3,7,10  
€ 18



## SECONDI PIATTI

- Il nostro Fritto  
Fritto misto di paranza

1,2,3,4,7,14

€ 21
- La Sogliola

Roll di sogliola e carota su zuppa di lenticchie e radicchio con  
salsa al sesamo e prosciutto croccante

4

€ 20
- L'Ombriana

Trancio di Ombrina "Corba Rossa" con funghi di stagione e la  
sua emulsione

4,7

€ 19
- L'otregano

Filetto di Cefalo in crosta di spezie su panissa con ristretto di  
cipolla agrodolce e cavolfiore

1,3

€ 18
- Il Gongonzola

Mattonella di zucca marinata glassata al gorgonzola e mandorle  
croccanti

7,8

€ 17

# DESSERT

## Il Cioccolato

Mousse ai tre cioccolati su brownies  
1,3,7,8

€ 7

## La Sbrisolona

- Sbrisolona croccante con crema chantilly e lamponi  
1,3,7,8

€ 6

## L'Inverno

- Involtino artico con crema pasticcera e frutta caramellata  
1,3,7,8

€ 6

## Il Caco

- Crèpe cake con mousse ai cachi e namelaka cioccolato bianco  
1,3,7,8

€ 7

## La Torta Paradiso

- Tortino soffice con crema al latte e ganache al caramello  
1,3,7,8

€ 8



Gentile Cliente,

di seguito riportiamo l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze contenuti nelle pietanze riportate nel nostro Menù/ Listino Prezzi (ex Alleg. II al Reg. VE 1169/2011). Nel chiederLe cortesemente di comunicarci preventivamente eventuali allergie o intolleranze alimentari la informiamo che il nostro personale è a sua disposizione per fornirle ogni altra più dettagliata informazione sulla composizione dei piatti proposti.

Buon Appetito

#### SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio
- maltodestrine a base di grano
- sciroppi di glucosio a base di orzo
- cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesca, tranne:

- gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi.

gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- olio e grasso di soia raffinato C
- tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia
- oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia
- estere di stano vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
- latticolo

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia temifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.(\*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.