



RISTORANTE À LA CARTE



RADICI.
RICERCA.
ORIZZONTI.

ANTIPASTI



Parmigiana di melanzane croccante

Parmigiana di melanzane croccante, riduzione di pomodorino datterino, cremoso di basilico e grana padano. **10,00 €**

Carciofo Arrosto

Carciofo arrosto con la sua cenere, fonduta di pecorino romano DOP, guanciale di suino nero dei Nebrodi, olio al prezzemolo. **12,00 €**

Cheesecake di pomodoro

Mousse di philadelphia, concassé di pomodoro affumicato in osmosi di erbe aromatiche, crumble di pane, tuille al basilico. **12,00 €**

Sandwich di alici

Sandwich di alici in crosta di mandorle ripieno di mozzarella di bufala affumicata, gel di limone. **14,00 €**

Tartare di tonno

Tartare di tonno, gel di ginger soia, pesca, chips di alga fritta, olio al basilico. **16,00 €**



Tagliatella di calamaro

Tagliatella di calamaro*, gazpacho di pomodorino datterino, melanzana arrosto, salsa di mozzarella di bufala, olio al basilico. **18,00 €**

Aburiyaki di ricciola

Ricciola scottata da un lato, scarolina riccia, gambero rosa, salsa cocktail, salsa ponzu. **24,00 €**

PRIMI

Rewind

Tortello ripieno di piselli*, panna, capocollo di Martina Franca, aria di limone. **16,00 €**

Costiera

Tagliolini all'uovo mantecati al burro, filetti di alici "Armatore", zeste di limone. **16,00 €**

Disponibile anche con aggiunta di Caviale Osietra Imperial **+12,00 €**

Tirreno

Vesuvio di Gragnano IGP "28 pastai", pesto di Prà, salsa di mandorla, tartare di manzo, vinaigrette alla colatura di alici Riserva "Armatore". **18,00 €**



Miseria e Nobiltà

Pasta mista di Gragnano IGP "28 Pastai" cotta in bisque di crostacei, patate, spuma di provola di bufala affumicata, scampi "Porcupine"*, polvere di crostacei, olio al basilico. **20,00 €**

Profondo Rosso

Riso vialone nano "riserva san massimo", estrazione di gambero rosso a freddo, confettura di limoni e vaniglia, quenelle di gambero rosso*, olio al basilico. **22,00 €**



Non chiamatela Nerano

Linguine di Gragnano IGP "28 Pastai", crema di zucchine, stracciatella di bufala, astice in olio cottura, ristretto di astice, chips di zucchine e fiori di zucca. **28,00 €**

SECONDI

Tataki di tonno

Tonno scottato, in crosta di tarallo extra mandorlato, zucchine in diverse consistenze, stracciatella di bufala, salsa teriyaki all'aceto balsamico, olio alla menta.

22,00 €

Guancia glassata

Guancia di bovino glassata al melograno, spuma di topinambur, funghi champignon, spinaci al burro.

24,00 €

Orata in crosta

Orata in crosta di mandorle, pomodoro ricostruito ripieno di caponatina di verdure in agrodolce, guazzetto al basilico e limone.

24,00 €

Cernia scottata

Cernia leggermente scottata, tapenade di olive, coulis di pomodoro giallo, capperi in fiore, olio al basilico; chips con cernia marinata alla soia.

30,00 €

Carne alla
BRACE

Tomahawk

Red Krowa.

7,50 €
all'etto

Carne alla
BRACE

T-Bone

Scottona Prussiana

7,50 €
all'etto

DOLCI

Millefoglie

Millefoglie, crema chantilly, amarena, croccantino alle mandorle.

10,00 €

Babà

Babà bagnato al liquore di "Limone di Sorrento IGP", crema pasticcera al cioccolato bianco e limone, semifreddo al mascarpone, crumble di mandorle e basilico, limone confit.

10,00 €

Cannolo scomposto

Mousse di ricotta di pecora turchessa, sfoglia di cannolo, anacardi, fava tonka, cioccolato fondente e confettura di fichi.

10,00 €

ALLERGENI

In questo indice troverai tutti gli allergeni che saranno riportati in simboli vicino tutti i piatti presenti in questo menu.

Arachidi e derivati

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

Frutta a guscio

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pesanti, anacardi e pistacchi.

Latte e Derivati

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

Molluschi

Canestrello, cannolicchi, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongole, tellina ecc.

Pesce

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali.

Soia

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.

Crostacei

Marini e di acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.

Sesamo

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale.

Glutine

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati diversi.

Lupini

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari.

Senape

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.

Sedano

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

Anidride solforosa e solfiti

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.

Uova e derivati

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionati, pasta all'uovo.

coperto 2,50 €