

Antipasti

<i>Classica parmigiana di melanzane</i>	17.-
<i>Millefoglie di bufala, pomodori, basilico, e taralli pugliesi</i>	16.-
<i>Guazzetto di cozze, pomodorini, basilico e pepe nero, crostini di pane all' aglio</i>	15.-
<i>Burrata d' Andria in crosta di gambero rosso di Mazzara con mela verde e misticanza di stagione</i>	27.-
<i>Carpaccio di spada con filettini di pompelmo rosa, pepe verde e letto di insalata croccanti</i>	20.-
<i>Crudo di Parma con asparagi, burro e parmigiano</i>	22.-

Primi

<i>Spaghetti alla carbonara con guanciale e pecorino romano scorza nera</i>	20.-
<i>Paccheri con burrata, pomodorini rossi e gialli e pesto</i>	20.-
<i>Risotto gamberi, bisque, passion fruit mantecato al cioccolato bianco</i>	(min x2) 22.-
<i>Gnocchetti con seppioline, lupini e salsa di porro, sedano, carote e zafferano</i>	22.-
<i>Cavatelli alla genovese</i>	18.-
<i>Pasta, patate e provola affumicata</i>	17.-
<i>Ravioli del plin su fonduta di castelmagno e polvere di nocciole tostate</i>	22.-

Le preparazioni sopraelencate sono tutte di nostra produzione.