

L'ALIMENTARE

GASTRONOMIA NATURALE

ANTIPASTI

Sgombro d'estate: germogli, cipolla di Tropea marinata e salsa "ceviche"	10,00
Olive condite: finocchietto, limone, origano e peperoncino	5,00
Pomodori e pesche, basilico, semi di girasole e ricotta di capra affumicata	9,00
Baccalà mantecato e crema fredda di piquillo	10,00
Acciughe del Cantabrico e burro demisel della Normandia	12,00
Patanegra Joselito Gran Reserva	24,00

PRIMI PIATTI

Riso venere integrale, pesto genovese, olive e pistacchi di Bronte	8,00
Parmigiana di melanzane	8,00
Ravioli fatti in casa 'Nduja e ricotta, salsa al pomodoro	14,00
Linguina Ma'kaira ai ricci di mare, bottarga e finocchietto	14,00

PANINO DEL MOMENTO: L'A-MBURGER

Focaccina calda, battuta di fassona piemontese, insalatina, senape, pomodorini sott'olio e scamorza friulana	15,00
--	-------

SECONDI

Vitello tonnato, salsa senz'uovo e capperi piccolissimi di Pantelleria	14,00
La nostra carne alla tartara, burro demisel e crostini	15,00
Polpettine di manzo e ricotta, pomodoro e basilico	9,00
Petto d'anatra scottato, albicocche, timo e fagiolini	14,00
Bistecca di diaframma di manzo con patate arrosto	14,00
Insalata di piovra e gamberi, ceci, pomodorini, olive e fagiolini	15,00

CONTORNI

Insalatina con semi di lino, quinoa soffiata, nigella e germogli	4,00
Patate alla vecchia cotte con la buccia, sale e pepe	4,00
Caponata di melanzane alla siciliana	5,00
Fagiolini, soia e sesamo tostato	4,00
Giardiniera in agrodolce	5,00
Carciofi di Matera sott'olio extravergine	6,00

FORMAGGI

Formaggi d'Italia e composta di mele antiche e zenzero	14,00
--	-------

DOLCI

Tiramisù	4,50
Semifreddo alle mandorle e limone, salsa di lamponi	5,50
Pesche al vermouth	4,50
Coperto	1,50