

# L'ALIMENTARE

GODITI IL GUSTO, CON LEGGEREZZA

## SFIZI E ANTIPASTI

Cruschi: dolcissimi peperoni essiccati e fritti	5,00
Olive condite al finocchietto, limone e origano	5,00
Carciofi di Matera sott'olio extravergine	6,00
Baccalà mantecato, crema fredda di piquillo e sfoglia croccante di mais	12,00
Carpaccio di manzo, maionese al caffè, polvere di capperi	14,00
Insalata di pomodori, ricotta di capra di Zore affumicata, cipolla marinata e bottarga	12,00
Acciughe del Cantabrico e burro demisel della Normandia	12,00
Patanegra Joselito Gran Reserva	27,00

## PRIMI PIATTI

Cous cous di farro, pomodoro, gamberi, mandorle, mentuccia e limone	14,00
Parmigiana di melanzane	12,00
Tagliolini all'uovo, burro salato e puro tartufo estivo	16,00
Gazpacho di ortaggi	10,00
Linguina Ma'kaira ai ricci di mare, bottarga, peperoncino e finocchietto	16,00

## SECONDI

Bistecca di diaframma, olio alla brace, insalatina speziata	20,00
Polpettine di manzo e ricotta, salsa di pomodoro e origano	12,00
La nostra carne alla tartara, burro demisel e crostini	18,00
Trippe di fassona, guazzetto di peperoni arrostiti, pomodorini, olive e basilico	14,00
Vitello tonnato, salsa leggera senz'uovo, capperi piccolissimi di Salina e liquirizia	16,00
Scarola scottata, salsa alle mandorle, rapa rossa e lamponi croccanti	14,00

## PANINO DEL MOMENTO: L'AMBURGER

focaccina calda, battuta di fassona piemontese, insalatina, senape, pomodorini sott'olio e scamorza friulana	16,00
--	-------

## CONTORNI

Misticanza, yogurt e nigella	5,00
Patate alla vecchia cotte con la buccia, sale e pepe	4,00
Fagiolini, soia e sesamo	5,00
Caponata di melanzane alla siciliana	6,00
Giardiniera in agrodolce	6,00

## FORMAGGI

Formaggi d'Italia e confettura di figo moro di Caneva	14,00
---	-------

## DOLCI

Tiramisù	5,00
Semifreddo all'alloro e mandorle, salsa di amarene ( <i>dolce senza glutine</i> )	6,00
Gubana della nonna e cicchetto di grappa Nonino	6,00

## COPERTO

cestino di pane extra	2,00
-----------------------	------

1,50