

# MENU' ALLA CARTA

## Antipasti crudi

La Tavolozza... Crudo di mare secondo disponibilità giornaliera	38,00 €
Scampi crudi ai frutti di bosco con fragole ed erba cipollina	24,00 €
Battuta di ombrina a coltello, ananas e maionese esotica al lime e mango	19,00 €
Carpaccio di mazzancolle dell'adriatico 🐮 curry verde, latte di cocco mela e anacardi	23,00 €
Selezione di ostriche	4,50 € al pezzo

## Antipasti cotti

Il granchio nell'orto di pomodori... Insalata di granseola e gransoporo con cremoso di pomodoro	25,00 €
Merluzzo in olio cottura in crosta di pistacchio e bacon con scarola ai pinoli e uvetta, cremoso di patate e capperi	21,00 €
Piovra alla griglia e zucca con maionese ai porcini e funghi prataioli	17,00 €
Baccalà mantecato all'olio extravergine con asparagi crudi, tapioca croccante e zabaione al cedro	16,00 €

## Primi piatti

Spaghettoni alle vongole veraci 🌾 con bottarga di muggine	17,00€
Risotto di scampi e rapa rossa mantecato al mascarpone Minimo due porzioni	24,00€
Tortelli ripieni di gamberi rosa al burro e bottarga 🌾 🐮 con crema di topinambur	20,00€
Capelli d'angelo freddi al limone e finocchietto 🌾 con tartara di ombrina cruda	18,00€

## Secondi piatti

Catalana di scampi, mazzancolle e canoce  
con verdure fresche e frutti del cappero 38,00€

Branzino gratinato al peperone crusco e origano    
salsa nduja stracciatella crema di peperone e verdure agrodolce 27,00€

La frittura di mare   
con calamari, scampi e mazzancolle 27,00€

“Gran tecia” in Cassopipa 38,00€  
di molluschi e crostacei in umido di pomodoro

Pesce di mare cotto al forno 7,00 € ogni 100 grammi  
con patate, olive taggiasche, pomodorini  
e frutti del cappero

## I Dolci



Meringata croccante ai lamponi e panna soffice  
ed essenza di lime 8,00€

Semifreddo al cioccolato bianco e frutto della passione  
con bisquit al cocco 8,00€

Creme brulè alla zucca e vaniglia, gelato al fior di latte  
crumble alla barbabietola e lamponi 8,00€

Mousse alla banana e caramello salato  
con riso soffiato croccante 8,00€

## I Mantecati



IL CLASSICO... Gelato al limone e Gin con mentuccia fresca 6,00€

L'ELEGANTE... Gelato alla vaniglia, Whisky e cioccolato 6,00€

Si invitano i gentili clienti a scegliere un'unica tipologia di sorbetto mantecato per l'intero tavolo



dove trovate lattosio



dove trovate glutine