



## ENTREE

### GUACAMOLE DI SALMONE 🌿 ..... 10,00

Tartare di salmone, le sue uova, riso venere, avocado e lime.

### GAMBERI AL PANKO 🍷 ..... 10,00

Gamberi\* dorati al panko, insalatina mediterranea e salsa agrodolce.

### LOLLIPOPS DI BACCALA 🍷 ..... 9,50

Croccanti polpette di baccalà\*\* e lime, salsa speziata alla paprika e nocciole, porro paglia.

### FAGOTTINI MEDITERRANEI 🌿 🍷 ..... 9,00

Ravioli grigliati ripieni di spinaci, burrata affumicata e semi di zucca, salsa di harissa, soia.

### TOAST DI MELANZANE 🌿 ..... 8,50

Pan bauletto tostato, catalana di melanzane, straciatella di bufala e composta di cipolle.

### IL NORCINO ..... 16,00

Prodotti di Norcia: Prosciutto di Norcia IGP, salame al tartufo nero, selezione di pecorini, miele di castagno, senape alla frutta e sfoglie di grano croccanti.

## PATATE AL CARTOCCIO

### PATATA CACIO E PEPE 🌿 🍷 ..... 7,00

Crema di pecorino e pepe, zucchine croccanti.

### PATATA E SALMONE 🌿 ..... 10,00

Sour cream, salmone affumicato "home made" e semi di sesamo bianco.

### PATATA AFFUMICATA 🌿 🍷 ..... 8,50

Cremona Scamorza fumè, broccoletti saltati.

## LE PASTE

### DALL'ACQUA E DALLA FARINA.

### AMATRICIANA ..... 11,00

Pici acqua e farina con pomodoro, guanciale di Sauris e pecorino romano.

### SPAGHETTONI SPADA E AGRUMI ..... 11,00

Spaghettoni all'uovo, pesce spada\*\* alla siciliana, menta, agrumi e pesto di fiori di zucca.

### TORTELLI ALLA CAPRESE 🌿 ..... 11,00

Sfoglie\*\* all'uovo ripiene di mozzarella di bufala, datterini, briciole di pane al basilico.

## INFUSI DELLA SALUTE

### SELEZIONE DI INFUSI SERVITI FREDDI PER ACCOMPAGNARE IL PASTO

Per una migliore conservazione negli infusi è presente miele in quantità ridotte.

### DULCAMARA ..... 6,00

Tisana rilassante e digestiva a base di liquirizia, dulcamara, cannella e camomilla.

### FRESCO ..... 5,00

Infuso a base di lime, zenzero, cardamomo e menta.

### BALANCE TEA .... 5,00

Tisana ayurveda a base di cannella, finocchio, petali di rosa, cardamomo, liquirizia, coriandolo e zenzero.

## VIAGGIANDO

DALLA NOSTRA VOGLIA DI VIAGGIO, ALCUNI PIATTI DAL GUSTO ESOTICO E SPEZIATO.

### DULCAMARA ..... 13,00

Burger di manzo, bacon, cheddar cheese, lattuga e pomodoro, servito con french fries e ketchup home made.

### LOBSTER & CO ..... 18,00

Pan brioche "home made", astice\*\* al vapore, lattuga, pomodori confit, french di zucchine e mayo di limoni.

### MOJITO DI POLLO ..... 15,00

Pollo cotto a bassa temperatura, rum bianco, salsa lime e menta, riso venere, anacardi e crostini di pane.

### MANZO BERBERÈ 🌿 🍷 ..... 20,00

Fracosta di Angus marinato alle spezie berberè e cotta a bassa temperatura, senape, e radicchio tardivo.

### SALMONE E RABBARBO 🌿 🍷 ..... 16,00

Salmone affumicato a legna, servito con riso venere, basmati, selvaggio e chutney al rabarbaro.

### POLPO ROSTICCIATO 🌿 🍷 ..... 18,00

Polpo\* cotto sottovuoto e grigliato, hummus di patate, carote allo zenzero, croccante di riso nero.

