



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 RABBARO 🌿 🍷 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.

