

Aperitivo Franciacorta Camossi extra brut 2012	€	8
Aperitivo Champagne A. Jaquart Brut Experience	€	12
Insalata di Mare Arancia e Finocchio	€	18
Ricciola Arrosto con Erbe e Salsa Agrodolce	€	18
Zuppa Fredda di Ricotta Ostrica e Sedano	€	18
Triglia alla Brace Pane e Fondo Bruno	€	18
Cicoria e Cicale di Mare	€	18
Mazzancolle Rape e Senape Selvatica	€	18
Ravioli di Pane, Burro, Alici e Bottarga	€	18
Spaghetti Aglio, Olio, Peperoncino e Crostacei	€	18
Riso Ostriche, Mele e Finocchietto	€	18
Ravioli di Seppie Arrosto e Crema Verde	€	18
Plin di Vitello Fondente in Brodo Speziato	€	18
Carbonaro d'Alaska laccato Mele e Cipolle	€	25
Rombo Spinaci e Foie Gras	€	25
Baccala Patate e Peperoni Arrosto	€	25
Ricciola ai Carciofi e Topinambur	€	25
Brodetto di Pesce alla Moda di San Salvo	€	32
Polpo Ricci di Mare e Aglio Rosso di Sulmona	€	25

Il pesce da noi acquistato fresco, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo, ha subito trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e l'abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg.(CE) 853/2004, allegato III.

Il Nostri Classici

Cicoria e Cicale di Mare
Triglia in Skapece Espresso
Ravioli di Ricotta nel Brodetto di Crostacei
Ricciola ai Carciofi e Topinambur
Il Nostro Parrozzo Abruzzese

€ 70

Il menu per la sua preparazione
possibilmente per tavolo completo

Il Menu Contemporaneo

Una proposta
di 8 portate
A Mano Libera

€ 90

Il menu per la sua preparazione
possibilmente per tavolo completo