

Aperitivo Franciacorta Camossi extra brut 2012	€	8
Aperitivo Champagne A. Jaquart Brut Experience	€	12
Insalata di Mare Pomodoro e Cetriolo	€	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 Ostriche e Cicale	€	18
Riso ai Frutti di Mare e Limone Fermentato	€	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 Funghi	€	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 Funghi
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

Aperitif Franciacorta Camossi extra brut 2012	€ 8
Aperitif Champagne A. Jaquart Brut Experience	€ 12
Sea Food Salad, Tomato and Cucumber	€ 18
Roasted Amberjack with Herbs & Sweet-Sour Sauce	€ 18
Cold Ricotta Soup With Oyster And Celery	€ 18
Mantis Shrimp with Chicory	€ 18
Red Mullet, Bread and brown stock	€ 18
Shrimp, Turnip tops and wild Mustard Greens	€ 18
Bread Ravioli, Butter, Anchovies and Bottarga	€ 18
Spaghetti, Garlic, Oil, Chilli Pepper and Crustaceans	€ 18
Risotto Oyster, Apples e wild Fennel	€ 18
Roasted Cuttlefish Ravioli with Green Cream	€ 18
Plin (Ravioli) of Veal in Spicy Broth	€ 18
Alaskan Black Cod Lacquered with Apple and Onion	€ 25
Turbot Fillet with Spinach e Foie Gras	€ 25
Salt Cod Potatoes with Roasted Pepper Sauce	€ 25
Amberjack and Mushrooms	€ 25
Fish Soup San Salvo Style	€ 32
Octopus, Sea Urchins and Sulmona Red Garlic	€ 25

The fish is bought fresh, for legal/marketing reasons when prepared from raw, it is immediately vacuum prepared and kept at a temperature of -20°, in accordance with the requirements of Regulation (CE) 853/2004, article 3

Our Classics

Red Mullet In Skapece Express
Mantis Shrimp with Chicory
Ricotta Ravioli in Broth of Sellfish
Amberjack and Mushrooms
Our Parrozzo Abruzzese

€ 70

The menu for its preparation means
Possibly for full table

Contemporary Menu

An 8 Bring Proposal
that expresses
our
Gastronomy Idea

€ 90

The menu for its preparation means
Possibly for full table