

Aperitivo Franciacorta Camossi extra brut 2012	€	7
Aperitivo Champagne Laurent Perrier "La Cuvée"	€	12
Insalata di Mare Arancia e Finocchio	€	16
Ricciola Arrosto con Erbe e Salsa Agrodolce	€	16
Zuppa Fredda di Ricotta Ostrica e Sedano	€	16
Triglia alla Brace Pane e Fondo Bruno	€	16
Cicoria e Cicale di Mare	€	16
Mazzancolle Rape e Senape Selvatica	€	16
Polpo Ricci di Mare e Aglio Rosso di Sulmona	€	16
Ravioli di Pane, Burro, Alici e Bottarga	€	16
Spaghetti Aglio, Olio, Peperoncino e Crostacei	€	16
Riso Ostriche, Mele e Finocchietto	€	16
Ravioli di Seppie Arrosto e Crema Verde	€	16
Plin di Vitello Fondente in Brodo Speziato	€	16
Carbonaro d'Alaska laccato Mele e Cipolle	€	22
Rombo Spinaci e Foie Gras	€	22
Baccala Patate e Peperoni Arrosto	€	22
Ricciola ai Carciofi e Topinambur	€	22
Brodetto di Pesce alla Moda di San Salvo	€	30
Seppioline Grattinate agli Agrumi Fermentati	€	22

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)

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

€ 60

Il menu per la sua preparazione
possibilmente per tavolo completo

Il Menu Contemporaneo

Una proposta
di 8 portate
A Mano Libera

€ 80

Il menu per la sua preparazione
possibilmente per tavolo completo