

## MENU

### ANTIPASTI

**Spaghetti di carote colorate, mozzarella di bufala affumicata e nocciole €16,00**  
*(Coloured carrots spaghetti, smoked buffalo mozzarella and hazelnuts)*

**Animelle caramellate, spuma al parmigiano, pane saporito e tartufo €20,00**  
*(Caramelized Veal sweetbread, parmigiano foam, tasty bread and fresh truffle)*

**Crudo di gambero Obsibluè, anguria, burrata e caviale tobiko €27,00**  
*(Raw Obsibluè shrimps, watermelon, burrata and tobiko caviar)*

**Capesante scottate, cipollotto, zucchine e maio al wasabi €19,00**  
*(Scalded scallops, young onions, zucchinis and wasabi mayo)*

### PRIMI

**Spaghetti alle anguille, sedano rapa e bottarga €20,00**  
*(Spaghetti with eel, celeriac and bottarga)*

**Fregola allo scoglio €20,00**

*(Fregola with seafoods in a spicy tomato sauce)*

**Paccheri al ragu' di coniglio e olive taggiasche €19,00**

*(Paccheri with rabbit ragout and taggiasche olives)*

**Risotto agli asparagi, crema di pecorino Moliterno e mandorle tostate €18,00**  
*(Risotto with Moliterno pecorino cream, asparagus and toasted almonds)*

### SECONDI

**Polpo alla griglia, quinoa, cetriolo marinato e pomodoro confit €25,00**  
*(Grilled octopus, quinoa, marinated cucumber and confit tomatoes)*

**Tonno scottato, crema di melanzane e porri €30,00**

*(Scalded Tuna, smoked eggplant cream and leeks)*

**Pata negra grigliata, shi-také, crema di patata dolce, cavolfiore brasato €27,00**  
*(Grilled pata negra, sweet potatoes cream and seared cauliflower)*

### DOLCI

**Tiramisù €8,00**

**Cheesecake alle ciliegie e mirabelle €8,00**

*(Cherry and cherry plum cheesecake)*

**Torta al cioccolato, arancia e pistacchio €8,00**

*(Chocolate cake, oranges and pistachio)*

**Tagliere di formaggi pregiati €14,00**

*(Italian fine cheese platter)*

## MENU 5 portate €55

(5-course tasting menu €55)

con abbinamento 5 degustazioni di vino + €20

(with 5 tasting wines pairing + €20)

2 Antipasti, Primo, Secondo e Dolce o formaggi

## MENU 7 portate €75

(7-course tasting menu €75)

con abbinamento 7 degustazioni di vino + €25

(with 7 tasting wines pairing + €25)

4 Antipasti, Primo, Secondo e Dolce o formaggi

---

## VINI AL CALICE

### ROSSI

Ricciocapriccio Rosso IGT «Pietro Tauro» 2015 -Puglia-€4,50

Pinot Nero DOP «Mezzacorona» 2015 -Friuli-€5,60 (Frais)

Coribante IGT (Syrah-Malvasia) «Castello Monaci» 2016 -Puglia- €6,00

Nero d'avola DOC «Tola» 2016 -Sicilia- €5,00

### BIANCHI

Ricciocapriccio Bianco IGT «Pietro Tauro» 2016 -Puglia-€4,50

Trebbiano d'abruzzo DOP «Lunaria» 2017 -Abruzzo- €5,80 (Bio)

Sauvignon Grave DOC «San Simone» 2017 -Friuli- €6,00

La Manina (Pinot b.-chardo.-sauvignon)«Manincor»2017-Trentino-€6,00 (Bio)

### ALTRI

Prosecco Doc Treviso «Fratelli Collavo» 2016 -Veneto- €7,00 (Bio)

Primitivo rosato spumante Brut IGT «Polvanera» 2016 -Puglia- €7,00 (Bio)

Tramari rosé di primitivo IGP «San Marzano» 2017 -Puglia- €5,80

Zibibbo IGP «Valdibella» 2016 -Sicilia- €5,80 (Bio)

Primitivo dolce naturale DOCG «San Marzano» 2015 -Puglia- €6,00

