

## ANTIPASTI COTTI

- Seppia, gazpacho di pomodoro, sedano croccante e cenere di olive nere infornate <sub>6</sub> € 14,00  
(Seppia C.B.T, pomodoro, cipolla, sedano, olive nere )
- Crema di ceci, cozze e pane croccante\* <sub>6,8</sub> € 12,00  
(Ceci, cozze , pane croccante, erbette)
- La triglia, il suo brodetto e la salsa di pane <sub>8,7</sub> € 15,00  
(Triglia,pane, pomodoro)
- Il Lustrino, il riccio e il carciofo <sub>7,8</sub> € 13,00  
(Cefalo C.B.T. salsa di riccio, carciofo C.B.T. e arrostito)
- Uovo Patate e tartufo <sub>1</sub> € 12,00  
(Uovo 72°, crema di patate, tartufo scorzone)

## ANTIPASTI CRUDI

- Caprese di Mare\* <sub>3,2</sub> € 11,00  
(Bocconcini, pomodorini confit, tartare di gambero rosso, perle di pesto, essenza di limone, olio e.v.o)
- Tagliatella di calamaro ,lampone disidratato, gelèe di frutto della passione <sub>6</sub> € 18,00
- Selezione di crudo <sub>7,6,3</sub> € 40,00
- Carpaccio di pescato del giorno, cristalli di sale maldon, melissa e polvere di limone <sub>7</sub> € 25,00

\*Piatto storico

## PRIMI PIATTI

- C'era una volta uno spaghetti alle vongole <sub>8,6</sub> € 16,00  
(Linguine di Gragnano, crema di vongole, clorofilla di prezzemolo, crema all'aglio)
- Spaghettoni Vicidomini, colatura di alici, bacche di mirto su fonduta di mozzarella nella mortella\* <sub>8,2</sub> € 11,00
- Risotto verde e essenza di mare <sub>2,6</sub> € 14,00  
(Risotto crema di piselli, limone, ricotta, riccio)
- Pasta Patate e tre consistenze di gambero rosso <sub>8,3,2</sub> € 15,00  
(Pasta mista, crema di patate, tartare di gambero rosso, maionese di gambero rosso, polvere di gambero rosso)
- Tortello, alici di menaica, burro di bufala in salsa di pomodoro al forno <sub>2,8</sub> € 13,00

\*Piatto storico

## SECONDI PIATTI

- Lampuga, carote e cannolicchi 7,6 € 16,00  
(Lampuga C.B.T., carote al vapore, cannolicchi sgucciati, salsa di cannolicchi)
- Baccalà , bieta e patate 7 € 13,00  
(Baccalà cotto a bassa temperatura, bieta al vapore spuma di patate)
- Filetto di alalonga, chutney di cipolla di tropea e fior di sale 7,2 € 15,00
- Ombrina verza ,fagiolo di controne e polvere di pomodoro 7 € 14,00
- Cacciagione 2.0\* € 13,00  
(Bon Bon di quaglia, petto d'anatra, verdure al vapore, salsa di carne)
  
- Pescato del giorno € 65/kg
- Astice Canada € 70/kg
- Astice Blu € 90/kg
- Aragosta Locali €150/kg

\*Piatto storico

## DESSERT

- Sweet Honey € 8,00

(Gelato al Miele di Asparago, asparagi freschi caramellati, crumble alle mandorle, bavarese al cioccolato bianco)

- Cioccolato fichi e rhum\* € 9,00

(Semifreddo al cioccolato fondente, cioccolato al sale maldon, gelato ai fichi secchi,)

- Sapori d'autunno € 8,00

(Madaline alle castagne, cremoso alle castagne ,gelato alla vaniglia, zabaione all'amaretto)

- I tre cioccolati € 12,00

(Gianduiotto, mousse al cioccolato bianco, mousse al cioccolato al latte, sfera di cioccolato fondente, gelato al caffè, savarin,coulis di ribes )

- E' tempo di ..... € 10,00

(Bavarese alla nocciola, geleè di lampone, finanziaria alle nocciole)

- Tropical winter € 7,00

(Pannacotta alla vaniglia, geleè di mango e passion fruit,gelato alla fragola e yogurt, croccante al pistacchio e sale maldon,tuillè all'arancia rossa,curd agli agrumi)

\*Piatto storico