

*Per Cominciare*

Crema al pecorino, cicoria ripassata in padella e carpaccio  
di pecora marinata alle erbe  
*Pecorino cream, sautéed chicory and sheep carpaccio marinated with herbs*

Crudo di pagro e granita allo zenzero  
*Raw sea bream and ginger granita*

Pomodorini al basilico, spuma di burrata e spugna vegetale  
*Cherry tomatoes with basil, burrata foam and parsley sponge*

Polpo arrostito su leggera salsa al mais con polvere di capperi e pannocchia al burro  
*Roasted octopus on light corn sauce with capers powder and butter cob*

Zuppetta di ceci al limone, gamberi saltati in padella, polpa di frutto  
della passione e menta  
*Chickpeas creamy soup with lemon stir-fried shrimps, passion fruit pulp and mint*

Calamaro stagionato, zuppa di inchiostro e melissa  
*Seasoned squid, ink soup and lemon balm*

*Dalla Farina e dai Grani*

Bottoni di pollastra, peperone giallo e basilico  
*Ravioli stuffed with chicken, yellow pepper and basil*

Cappellacci con ripieno di pale di fico d'india, burrata e finocchietto  
*Cappellacci stuffed with prickly pear blades, burrata and fennel*

Spaghetto freddo, ostrica e albicocca  
*Cold spaghetti, oyster and apricot*

Ravioli di melanzana arrostita, parmigiano e pomodoro  
*Roasted eggplant ravioli, parmesan and tomato*

Fusilli al prezzemolo, cozze e cannolicchi  
*Fusilli with parsley, mussels and razor clams*

### *Dai Mari e dai Campi*

Agnello arrosto, gambero rosso crudo, fondo di agnello e gambero e rape scottate  
*Roasted lamb with raw red shrimp, seared turnip, lamb and shrimp sauce*

Filetto di vacca cotto per 10 minuti in un bouillon saporito con lattughino scottato e salsa al pepe di Timut

*Fillet of beef cooked for 10 minutes in a tasty bouillon with seared lettuce and Timut pepper sauce*

Cernia cotta in olio, pomodoro grigliato e gazpacho fermentato  
*Grouper cooked in oil, grilled tomato and fermented gazpacho*

Ombrina cotta sulla pelle, bagnetto rosso e verde, limone e cetrioli acidulati  
*Shi drum with red and green sauce, lemon and pickled cucumbers*

Lombo di ricciola tiepido, scapece e bande di zucchine marinate al limone  
*Amberjack, zucchini slices marinated in lemon and zucchini sauce*

Petto d'anatra scottato, cipollotto e salsa thai  
*Seared duck breast, spring onion and Thai sauce*

## *Dulcis in fundo*

Bavarese alla fragola e coriandolo, cremoso al basilico e lime, terra di cacao  
*Strawberry and coriander Bavarian cream, creamy basil and lime, cocoa crumble*

Sfera di cremoso salato al cocco, mango e salsa all'ananas e timo  
*Creamy salted coconut sphere, mango, pineapple and thyme sauce*

Taco, mousse al cioccolato fondente, caramello salato, arachidi  
e sorbetto all'arancia e maggiorana  
*Taco, dark chocolate mousse, salted caramel, peanuts, orange and marjoram sorbet*

Dacquoise alle mandorle, mousse allo yogurt, passion fruit e foglie di limone  
*Almond dacquoise, yogurt mousse, passion fruit and lemon leaves*

Chicco di caffè, amaretto e salsa al whisky  
*Coffee bean, amaretto and whiskey sauce*

Selezione di formaggi regionali, sottaceti, composta e pane tostato  
*Regional cheeses selection, pickles, compote and toast*