















STARTERS

Burrata d'Andria e Crudo 	13
Ceviche di orata <i>con vinaigrette della casa</i>	15
Parmigiana di melanzane e pesce spada 	15
Carpaccio di gamberi rossi di Mazara  del Vallo agli agrumi	16
Carpaccio di manzo <i>con rucola e scaglie di grana</i>	12
Caprese di bufala campana DOC  	12









MAIN COURSE

Polpo alla brace <i>con purè e friarielli</i>  	24
Tempura di gamberi  <i>con zucchine e melanzane</i>	22
Black cod al forno marinato al miso 	26
Tonno scottato   <i>con sesamo e salsa di soia</i>	24
Tataki di salmone   <i>con avocado, timo e salsa teriyaki</i>	23
Filetto di manzo alla griglia  <i>con patate al Josper</i>	28
Tagliata di entrecotte  <i>con rucola, glassa di aceto balsamico e scaglie di grana</i>	28
Costata di maialino nero del Sannio 	28





DESSERT

Piemonsù   <i>tiramisù con nocciola e nutella</i>	6
Cheesecake con crema alla frutta o caramello  	7
Sufflè al cioccolato con cuore morbido e gelato alla vaniglia  	7
Sfoglia con mele caramellate e gelato  	6
Gelato al cucchiaio 	6
Fragole e ananas al piatto	6



PASTA

Spaghetti di Gragnano alle Vongole veraci 	16
Tagliolini al ragù di manzo  	15
Tagliolini alle verdure <i>con broccoli, zucchine, carote, peperoni e basilico</i>  	15
Spaghetti di Gragnano alla carbonara   <i>con guanciale croccante</i>	15
Risotto agli scampi  <i>con erba cipollina e limone di Amalfi</i>	16

TARTARE

Salmone  <i>con avocado, erba cipollina e salsa teriyaki</i>	14
Tonno   <i>con burrata d'Andria</i>	16
Orata <i>con pomodorini, olive e capperi</i>	16
Tartare di Fassona piemontese  <i>con cipollotto, capperi e uovo disidratato</i>	17
Tris di tartare tonno, salmone e orata	18

SALADS

Pokè di salmone  <i>con riso, edamame, avocado e semi di sesamo</i>	14
Pokè di tonno  <i>con riso, edamame, avocado e semi di sesamo</i>	16
Insalata con tommino di caprino fuso <i>verdure saltate, noci e aceto balsamico</i>	12
Insalata con avocado <i>semi di zucca, pomodorino e salmone scottato</i>	14



VEGETARIANO



COTTURA AL JOSPER: in una sola macchina le caratteristiche della cottura al forno e alla griglia; dona agli alimenti il sapore inconfondibile trasmesso dal carattere nobile della legna e assicura una consistenza e una sugosità uniche!

ALLERGENI: crostacei - glutine - latticini - sesamo - soia - uovo



*potrebbe aumentare in serate con intrattenimento *coperto 3€