



Aperitivo

Il nostro aperitivo viene fatto al momento espresso dalla cucina!

In abbinamento si può scegliere un calice di vino tra 100 etichette alla mescita (vedi carta dei vini) oppure un cocktail.

Piattino con n°3 assaggi (caldi e freddi) a scelta dello chef	€ 6,50
Piattino con n°5 assaggi (caldi e freddi) a scelta dello chef	€ 12,00
Spritz, Mojito, Royal Martini	€ 6,00

Il Pane di Niko Romito con:

Pomodoro e basilico	€ 6,00
Stracciatella e melanzane sott'olio	€ 7,00
Gorgonzola miele e noci	€ 7,00
Ciauscolo	€ 6,00
Bufala e crudo di Parma	€ 8,00
Tonno sott'olio e cipolline al balsamico	€ 8,00
Brie di Normandia e Salmone affumicato scozzese	€ 9,00

La Gastronomia

Salumi	(piccolo-grande)
Capocollo di Martina Franca	€ 4,00 / € 8,00
Finocchiona	€ 3,00 / € 6,00
Prosciutto di Parma " Riserva Rara "	€ 5,00 / € 10,00
Morbido Viterbese	€ 4,00 / € 8,00
Culatello di Zibello DOP "Oro Spigaroli "24 mesi P.Slow Food	€ 10,00/€ 20,00
Mortadella Bologna IGP	€ 3,00 / € 6,00
Cotto Spigaroli con asparagi sott'olio Agnoni	€ 7,00 / € 14,00
Salame Cresponetto o Gentile Spigaroli con carciofi Agnoni	€ 8,00 / € 16,00



Latticini

Mozzarella di bufala Barlotti gr 125	€ 6,00
Mozzarella di bufala Barlotti con pomodori secchi o altro sott'olio	€ 15,00
Mozzarella di bufala Barlotti e alici cantabriche	€ 18,00

Selezioni di salumi e formaggi

Selezione di salumi	€ 16,00
Degustazione 1:20 (selezione di formaggi italiani)	€ 16,00
Le goût du fromage (selezione di formaggi francesi)	€ 16,00

Ittica

Salmone scozzese affumicato al sale Maldon - pane e burro	€15,00
Alici cantabriche 50 gr oppure 85 gr - pane e burro	€16,00 / € 26,00
Caviale The Original Red, Yellow, White pane e burro (Siberian, Oscieta, Trasmontanus)	€ 30,00

Crudi di pesce

Ostriche	€ 4 cad.
Gamberi rossi di Mazzara del Vallo	€ 5 cad.
Gobetti	€ 6 (4 pz)
Ricci	€ 3 cad.
Scampi	€ 4 cad.

Merenda del pomeriggio

Dolce:

Torte del giorno	€ 6,00
------------------	--------

Salata:

Club Sandwich	€ 10,00
---------------	---------

Da bere

Succhi bio	€ 4,00
Centrifugati di frutta	€ 5,00

<i>Selezione di Te Dammann Frères</i>	€ 5,00
---------------------------------------	--------

Segue menu cucina...



Menu

Né carne né pesce...

Vellutata di patate con peperoni cruschi croccanti e panfritto	€ 9,00
Millefoglie di zucca, insalata di cavolo rosso e robiola di Roccavetrano Bio	€ 9,00
Cacio e pepe...rosa o classico	€ 11,00
La nostra pasta e fagioli	€ 10,00
Caciotta di pecora alla piastra con funghi cardoncelli ed olio al rosmarino	€ 12,00
Uovo in doppia cottura, crema di gorgonzola e asparagi	€ 10,00

Un tuffo dove l'acqua è più blu...

Degustazione di crudité di mare	€ 20,00
Rigatoni al burro di Normandia, bottarga di muggine e lime	€ 12,00
Polpo, fave bianche cicerchie e cicoria	€ 18,00
Salmon 52 con carote e finocchi croccanti arance e taggiasche	€ 16,00
Baccalà alla carbonara	€ 18,00

I piaceri della carne...

Fettuccine con ragù d'oca	€ 12,00
Ravioli di bollito con crema di pecorino romano e sfere di zuccina	€ 13,00
Sovracoscia di pollo porchettata ripiena di peperoni e scamorza su crema di sedano rapa e cipollotti	€ 16,00
Polpette di Sara, caciocavallo podolico e menta	€ 15,00
Fassona piemontese Liberati scaloppata, scorzanera e cipollotto bruciato	€ 22,00
Liber-Hamb e cips (panino con becon, ceddar, pomodoro e lattuga)	€ 16,00
Salsiccia Liberati con crostone di pane, crema di polenta e cicoria saltata	€ 14,00



Dal nostro orto . . .

Assortimento sott'oli Agnoni / De Carlo	€ 12,00
Carciofo alla romana Agnoni	€ 4,00
Misticanza del giorno	€ 6,00

Per i più piccoli . . .

Tagliolini al pomodoro San Marzano DOP	€ 8,00
Polpette pomodoro e basilico	€ 12,00
Pop di pollo e patatine	€ 10,00

Con un poco di zucchero la pillola va giù . . .

Zabaione Kylix espresso con lingue di gatto	€ 8,00
Tiramisù	€ 8,00
Variazione di mele	€ 8,00
Brownie al cioccolato, crema al fondente e sale nero, crema di cioccolato bianco, frutti di bosco e arachidi	€ 8,00
Assortimento di pasticceria secca	€ 5,00

Acqua Filette € 3,00

Caffè € 2,00

Pane € 3,00

Focaccia € 2,50

* Tutto il pesce fresco servito crudo subisce un processo di abbattimento di temperatura a -20°c

** Secondo stagionalità alcuni prodotti ittici potrebbero essere abbattuti a bordo

*** In caso di allergie rivolgersi al personale



Menu degustazione "I piaceri della carne..."

Vellutata di patate, peperoni cruschi e panfritto

Cacio e pepe..rosa

Sovracoscia di pollo porchettata ripiena di peperoni e scamorza su crema di sedano
rapa e cipollotti

Tiramisù

€30,00

Menu degustazione "Dove l'acqua è piu blu"

Mozzarella di bufala e alici del mar Cantabrico

Rigatoni al burro, bottarga di muggine e lime

Salmone 52 con carote e finocchi croccanti arance e taggiasche

Variazione di mele

€40,00

Menu al "buio"

5 portate scelte dallo chef

€ 40,00