



menù di Enrico Capparelli

antipasti

patata schiacciata tiepida, fagiolini, taccole scalogno e tartufo nero estivo	12 €
roast beef di manzo, maionese di avocado , carota croccante e mandorle	15 €
panzanella estiva con pomodori, pesche, caroselli pugliesi, crostini di pane, basilico e burrata	10 €
baccalà mantecato, gazpacho, acetosella e chips di pane	15 €

primi

la nostra nerano: zucchine e fiori	12 €
riso al salto, midollo e fondo di manzo	14 €
ravioli al tartufo nero estivo, fonduta al parmigiano e punte di asparagi	16 €
pacchero fresco, gambero crudo, datterino giallo, melanzane, basilico e noci	12 €

secondi

fritturina di Mare: alici, triglie, calamari, gamberi e ortaggi di stagione	18 €
controfiletto di black angus, porro fondente e patate croccanti	28 €
melanzana cotta al forno, ricotta e basilico, cialdine di pecorino e salsa al datterino bruciato	15 €
sgombro grigliato, cous cous con verdure croccanti e menta, vincotto e olio al finocchietto	16 €

contorni

friarielli ripassati	6,5 €
caponata di ortaggi di stagione	6 €
insalata mista	6 €
chips fritte	6 €

dolci

selezione di dolci fatti in casa	4/6 €
----------------------------------	-------