

MENU



APERITIF



TUTTI I GIORNI DALLE 17:00 ALLE 19:30

OSTRICHE

GRAN SELEZIONE DI OYSTER DU JOUR
(SECONDO PESCATO) 🍷

	<i>Cad.</i>	<i>6 Pz.</i>	<i>12 Pz.</i>
GILLARDEAU N° 3 <i>Mareennes, Francia</i>	5,00 €	25,00 €	50,00 €
REGAL SEL OR N° 3 <i>Bannow Bay, Eire</i>	7,00 €	36,00 €	70,00 €
SAN MICHELE N° 3 <i>Gargano, Italia</i>	6,00 €	32,00 €	58,00 €

OSTRICA DEL GIORNO

ALICI FRITTE

Alici spinate, mayo vegan di patate, cerfoglio 🍷 🌱 🍷 10,00 €

**CROSTINI DI BURRATA DI ANDRIA
ALLA COLATURA DI ALICI DI CETARA**

con le cipolle di Tropea e cerfoglio 🍷 🍷 🌱 🍷 10,00 €

BURRATA DI ANDRIA

- *con i carciofi alla brace, cime di rapa, zucchine marinate* 🍷 🍷 14,00 €
- *con i pomodorini sott'olio De Carlo, basilico e origano* 🍷 🍷 12,00 €

FORMAGGI E SALUMI DELLA TRADIZIONE ITALIANA

Tagliati a mano libera del gastronomo 🍷 🍷 25,00 €

MORTADELLA BOLOGNA NATURALE

con le scaglie di Parmigiano Reggiano "36" mesi sopra i 1000 mt. 🍷 🍷 10,00 €

ANANAS AL MARASCHINO LUXARDO 🍷 7,00 €

FRAGOLE AL NATURALE / CON PANNA MONTATA 🍷 🍷 7,00 €

GELATO E SORBETTO DEL GIORNO 🍷 🍷 🍷 🍷 6,00 €

OSTRICHE & MUSCADET

3 Ostriche du jour e un calice di Muscadet

"Sèvre et Maine sur Lie 2017 Château de la Vrillière" 🍷 15,00 €

PANE & SERVIZIO

CESTINO DI PANE **Resfoli** . . .

~ 2,00 € PER PERSONA ~