

Menu' degustazione
(TASTING MENU)

Scampi, latte di ceci, neve di ricotta al lime
(SCAMPI, CHICKPEA MILK, LIME RICOTTA SNOW)

Ombrina affumicata, finocchio, gel al pompelmo e brodo di calamari
(SMOKED CROAKER, FENNEL, GRAPEFRUIT GEL AND SQUID BROTH)

Polpo alla Luciana
(LUCIANA OCTOPUS)

Riso "Acquerello", patate e cozze "PUGLIA MIA"
(RICE, POTATOES AND MUSSELS)

Rombo, buerre blanc, salsa alle erbe e olio d'aneto
(TURBOT, BEURRE BLANC, HERB SAUCE AND DILL OIL)

Capretto della domenica
(KIDSKIN)

"Lampone saraceno"
(RASPBERRY MERINGUE STICKS, BUCKWHEAT CRUNCHY,
ITAKUJA CHOCOLATE MOUSSE AND RASPBERRY GEL)

75 a persona

Quattro calici in abbinamento
(FOUR MATCHING GLASSES)

40 a persona

***IL MENU' DEGUSTAZIONE E' DA INTENDERSI PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO
(THE TASTING MENU IS TO BE INTENDED FOR ALL GUESTS AT THE TABLE)**

Secondo pescato

Astice Blu

120/kg

Crudi

Ostriche Gillardeau

5/cad.

Gamberi rossi

8/etto

Scampi

10/etto

Caviale Siberiano NOAH selezione speciale 10gr

25

Antipasti

Filetto di triglia, la sua vinaigrette e verdure di stagione
(MULLET FILLET, ITS VINAIGRETTE AND SEASONAL VEGETABLES)

17

Polpo alla Luciana
(LUCIANA OCTOPUS)

17

Ombrina affumicata, finocchio, gel al pompelmo e brodo di calamari
(SMOKED CROAKER, FENNEL, GRAPEFRUIT GEL AND SQUID BROTH)

16

*Tartare di vacca da latte, barbabietola rossa in conserva,
caciocavallo di grotta e olive*
(DAIRY COW TARTARE, CANNED BEETROOT, CAVE CACIOCAVALLO AND OLIVE)

17

Scampi, latte di ceci, neve di ricotta al lime
(SCAMPI, CHICKPEA MILK, LIME RICOTTA SNOW)

18

Variazione di pomodoro
“Acqua di pomodoro, tartare di pomodoro grigliato e crudo di pomodoro giallo”
(TOMATO WATER, GRILLED TOMATO TARTARE AND RAW YELLOW TOMATO)

10

Selezione di tartare, sashimi e carpacci mare nostrum
(SELECTION OF TARTARE, SASHIMI AND CARPACCI MARE NOSTRUM)

25

Primi

Linguina, erba cipollina, ostriche e alghe
(PASTA, CHIVES, OYSTER AND SEAWEED)

20

Tortello d'anatra e foie gras, infuso ai funghi e tartufo
(TORTELLI WITH DUCK AND FOIE GRAS, INFUSED WITH MUSHROOMS AND TRUFFLES)

20

Bottoni all'olio d'oliva e lime, salsa ai crostacei e calamaretti spillo
(BUTTONS WITH OLIVE OIL AND LIME, CRUSTACEANS SAUCE AND SQUID)

18

Riso "Acquarello, patate e cozze. "PUGLIA MIA"
(RICE, POTATOES AND MUSSELS)

18

Spaghetto alla chitarra "Mancini" ricci e nocciole
(PASTA WITH SEA URCHINS AND HAZELNUTS)

25

Secondi

Rombo, beurre blanc, salsa alle erbe e olio d'aneto
(TURBOT, BEURRE BLANC, HERB SAUCE AND DILL OIL)

22

Arrosto di sogliola, potacchio, puntarelle e carote glassate
(ROAST SOLE, POTACCHIO SAUCE, CHICORY AND GLAZED CARROTS)

22

“Testina di vitello fronte mare”

*Pure' di patate all'aceto di mele, cozze, gel di limone, brodo di cozze, salicornia e
chips di patate*
**(MASHED POTATOES WITH APPLE CIDER VINEGAR, MUSSELS, LEMON GEL, MUSSEL
BROTH, SALICORNIA AND POTATO CHIPS)**

20

Zuppa di pesce mare nostrum secondo pescato
(FISH SOUP)

26

“Capretto della domenica”

Capretto, patate, cicoria, salsa al prezzemolo e maionese d'arrosto
(KID, POTATOES, CHICORY, PARSLEY SAUCE AND ROAST MAYONNAISE)

25

“Non e' una bresaola!”

Bresaola vegetariana di barbabietola, parmigiano, rucola e lime
(BEET, PARMESAN, ROCKET AND LIME)

14

Dolci

“Banana Japanese”

Sfera di crema alla banana, brodo di miso e banana e crema al dragoncello
(BANANA CREAM BALL, MISO AND BANANA BROTH AND TARRAGON CREAM)

8

“Lampone saraceno”

*Stecche di meringa al lampone, croccante di grano saraceno, mousse di cioccolato
itakuja e gel al lampone*
**(RASPBERRY MERINGUE STICKS, BUCKWHEAT BRITTLE, ITAKUJA CHOCOLATE
MOUSSE AND RASPBERRY GEL)**

8

“Sasso al mandarino”

Sabbia di caramello, menta e bavarese al mandarino
(CAMEL SAND, MINT AND MANDARIN BAVARIAN)

8

“Sorbetto sulla costa”, limone Garganico e rosmarino
(GARGANO LEMON SORBET AND ROSEMARY)

6

Cioccolato³

Gavotte di cioccolato, mousse al cioccolato, salsa di cioccolato e nocciole caramellate
**(CHOCOLATE GAVOTTE, CHOCOLATE MOUSSE, CHOCOLATE SAUCE AND
CAMELIZED HAZELNUTS)**

8

Passiti al calice
(A GLASS OF SWEET WINE)

| | |
|--|----|
| <i>Muffato della Sala - Castello della Sala (UMBRIA)</i> Sauvignon, Grechetto, Semillon, Traminer, Riesling - 12,5% vol | 10 |
| <i>Moscato di Trani Dolce Rosalia - Giancarlo Ceci (PUGLIA)</i> Moscato bianco - 13,5% vol.  | 6 |
| <i>Passo delle Viscarde - Agricole Vallone (PUGLIA)</i> Sauvignon, Malvasia bianca - 14% vol. | 6 |
| <i>Vendemmia tardiva Cristina - Roeno (VENETO)</i> Pinot grigio, Chardonnay, Gewurtztraminer, Sauvignon - 12%vol. | 7 |
| <i>Elogio alla lentezza - I Pastini (PUGLIA)</i> Minutolo - 17,5% vol. | 6 |
| <i>Passito di Pantelleria "Bukkuram" Sole d'Agosto - Marco de Bartoli (SICILIA)</i> Zibibbo - 14% vol | 15 |
| <i>Tokaj - Samuel Tinon (UNGHERIA)</i> Furmint, Harslevelu - 11,5% vol. | 15 |
| <i>Sauternes Premier Grand Cru Classe' Chateau Rieussec (FRANCIA)</i> Semillon, Sauvignon, Muscadelle - 14% vol. | 15 |

