

# MENÙ

## MARE

<b>TRIS MINI TARTARE</b>	<b>32</b>
Ricciola / Corba rossa / Tonno	
<b>CARPACCIO DI TONNO</b>	<b>15</b>
Carpaccio di tonno pinna gialla, consistenze di pomodoro, origano fresco e lampascioni ed erbe di mare	
<b>GAMBERO ROSSO IN GAZPACHO</b>	<b>22</b>
Gambero rosso dell'Adriatico in purezza, gazpacho verde, fagiolini scottati, citronette al miele di montagna e colatura di alici di Cetara	
<b>RICCIOLA MELOGRANO E KEFIR</b>	<b>18</b>
Carpaccio di ricciola agli agrumi, gel di melograno e ibisco, kefir alle erbe fini e germogli	
<b>M.E.A.T</b>	<b>20</b>
Tataki di tonno rosso del mediterraneo, salsa al midollo, finocchio alla fiamma fermentato al siero di latte, olio all'aneto	
<b>CORBA ROSSA</b>	<b>20</b>
Corba rossa alla fiamma, gazpacho di datterino giallo e peperone arrosto al passion fruit. Aceto affumicato Tosazu, punte d'asparago e olio alle erbe di macchia.	

## DESSERT

<b>GELATO DI RICOTTA DI PECORA</b> con miele millefiori e scaglie di cioccolato fondente o granella di pistacchio	<b>7</b>
<b>CHEESECAKE FRAGOLE E LAMPONI</b>	<b>12</b>
Sfera di cheesecake al basilico fresco, lamponi all'aceto di fragole homemade, sorbetto alla fragola e gin mare Zucchero mentolato e crumble di frolla	
<b>PRIMO BACIO AL LUNA PARK</b>	<b>10</b>
Gelato al pop corn e caramello salato, pop corn caramellati e liquirizia	
<b>SUMMER SACHER</b>	<b>10</b>
Semisfera al cioccolato fondente, albicocca in osmosi, cremoso al gianduia e crumble al cacao	
<b>CIOCCOLATO FONDENTE AL TAGLIO</b>	<b>6</b>
<b>COPERTO</b>	<b>3</b>
<b>"EXTRA" PANE &amp; OLIO</b>	<b>1,5</b>

# MENÙ

## TERRA

<b>TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI MAGNUM</b>	<b>34</b>
Prosciutto crudo di Sauris affumicato su legni di faggio, capocollo di suino rosa della valle d'Itria, mortadella al tartufo nero, raschera d'alpeggio, provolone di pecora, stracciatella e miele millefiori	
<b>PALETA IBERICA 100% PATA NEGRA</b>	<b>22</b>
Prosciutto crudo di suino nero, salato e stagionato per 24 mesi in bodega	
<b>MORTAZZA &amp; PROVOLONE DI PECORA</b>	<b>15</b>
Mortadella al tartufo nero e provolone di pecora	
<b>DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI</b>	<b>18</b>
Pecorino gran riserva, raschera d'alpeggio, pecorino al tartufo, stracciatella e miele millefiori	
<b>TOMINI DEL BOSCAIOLO</b>	<b>16</b>
Due cremosi e filanti tommini del boscaiolo, pomodorini al filo al forno, salsa al gelso nero e miele millefiori	
<b>CAPRESE DI CONSISTENZE</b>	<b>11</b>
Burrata caseificio Palazzo, insalata arcobaleno di pomodori di stagione, colatura di pomodoro, olio verde e menta vetro	
<b>YELLOW SANJUANNIDDE</b>	<b>15</b>
Fettuccine di zucchine gialle saltate in padella con salsa al datterino giallo, servite con datterini gialli confit Capperi fritti, cacioricotta in scaglie e olio al basilico	
<b>MILLEFOGLIE</b>	<b>13</b>
Millefoglie di pane guttiau, hummus di ceci alla mediterranea, zucchine a scapece e pomodori confit	
<b>THE WOOD</b>	<b>18</b>
Tartare di Marango (incrocio tra Angus e maremma Toscana) "corteccia" di fungo alle cinque spezie, maionese al miso nero e nocciole, spugna al levistico ed erbe di montagna. Dashi ponzu al Daidai e fondo bruno, olio alle gemme di abete ed elicriso	
<b>BON BON</b>	<b>17</b>
Bombette di capocollo di maiale in doppia cottura, colatura di provola affumicata, funghi cardoncelli al forno, crumble di tarallo ai cereali e germogli	
<b>ANATRA, INDIVIA BELGA, AMARETTO &amp; MARZAIOLI</b>	<b>24</b>
Petto d'anatra cotto a bassa temperatura al punto rosa, il suo fondo al mandarino e caffè, indivia belga laccata al mandarino, crumble di amaretto e foam all'amaretto	
<b>CODA</b>	<b>24</b>
Coda di angus irlandese cotta a bassa temperatura, umami di pomodoro e colatura di cacioricotta, patata al cerfoglio cotta in estrazione di acqua di mare e bieta in osmosi	



# MENÙ

## SNACK

<b>CROSTINI CON BURRO &amp; ACCIUGHE</b>	<b>14</b>
Crostini di baguette tostata, burro dolce della normandia e acciughe del Mar Cantabrico riserva Con aggiunta di stracciatella <b>+1,5</b>	
<b>APERITIVO CLASSICO</b>	<b>13</b>
Taralli ai cereali, olive, focaccia, mandorle salate e tostate, anacardi e crudità di carote con salsa rosa	
<b>MIX MINI CROSTINI (Ordinabili anche singolarmente)*</b>	<b>11</b>
Tartare di Manza Fassona, salsa alla senape di Digione e yogurt	<b>2,5*</b>
Stracciatella affumicata e pomodori confit	<b>1,5*</b>
Stracciatella e zucchine a scapece	<b>1,5*</b>
Carpaccio di ricciola agli agrumi e kefir alle erbe fini	<b>2,5*</b>
Tartare di gambero rosso e mirepoix di mela verde e kiwi	<b>3*</b>
<b>DEGUSTAZIONE DI SOTT'OLIO</b> Pomodori secchi, peponi ripieni di tonno, carciofini e melanzane serviti con crostini e pane	<b>14</b>
<b>PATATINE AL TARTUFO</b> in confezione di latta da 50gr	<b>5,5</b>
<b>POP CORN AL TARTUFO</b> in confezione di latta da 20gr	<b>5</b>
<b>PIATTINO DI FOCACCIA</b>	<b>2,5</b>
<b>TARALLI AI CEREALI</b>	<b>2,5</b>
<b>MANDORLE TOSTATE</b>	<b>3</b>
<b>ANACARDI SALATI</b>	<b>3</b>
<b>CRUDITÀ DI CAROTE</b> e salsa rosa affumicata	<b>2,5</b>
<b>OLIVE BARESANE</b>	<b>2,5</b>