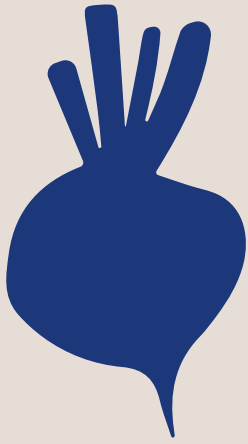


*Ho immaginato un luogo dove
chiunque potesse imparare ad
amare la terra come lo amo io.*

Nobile Di Leo





ORTO, MARE E FANTASIA

"Questo menù particolare, nasce dai prodotti della nostra terra e del nostro mare. Le materie prime sono trattate con rispetto, lavorate con semplicità ma condite sempre con qualcosa di inaspettato, con la creatività. Ma certi sapori sono difficili da raccontare, non resta che affidarsi allo Chef e...provare!"

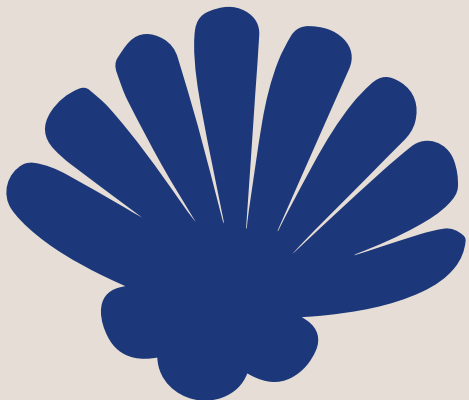
PERCORSO DEGUSTATIVO
5 PORTATE

**vino escluso*

€ 55,00

chiara di abete





CRUDI DAL MARE IN COLLINA

SCAMPI	€ 6,00 AL PZ.
GAMBERO ROSSO	€ 6,00 AL PZ.
OSTRICA GILLARDEAU	€ 6,00 AL PZ.
TARTARE* DI TONNO, CONFETTURA DI POMODORINI, SCAROLA, OLIVE AMMACCATE	€ 14,00
TARTARE* DI GAMBERO BIANCO, PROVOLONE DEL MONACO, LIMONE CANDITO	€ 13,00

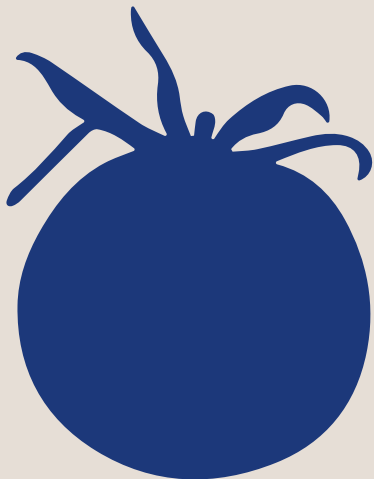
** Le tartare possono essere servite al naturale*



ANTIPASTI

O' SCARPONE	€ 18,00
<i>Melanzana ripiena di lardo, pomodorini, tartare di gambero rosso e stracciata di bufala</i>	
MARE E FIUME	€ 13,00
<i>Totanetti in tempura, peperoncini di fiume, ketchup di San Marzano e spuma di provola</i>	
VITELLO E BUFALA	€ 15,00
<i>Girello di vitello marinato, stracciata di bufala, pomodorini, pane fritto</i>	
A LUCIANA	€ 16,00
<i>Polpo scottato con variazione di salsa alla Luciana</i>	
GAMBERI AL LIMONE	€ 14,00
<i>Gambero bianco in olio cottura, cremoso di patate al limone e misticanza</i>	
O SOUTÉ	€ 20,00
<i>Vongole sarde, taratufi e cozze con pane bruschettato</i>	
CANNELLI IN BRACE**	€ 16,00
<i>Cannolicchi arrostiti, mentuccia e olio</i>	

***secondo disponibilità*



PRIMI

IL RISO È NOBILE

€ 16,00

Risotto al parmigiano, pomodoro giallo, pomodoro San Marzano e pomodorino arrostito

LA TRADIZIONE

€ 18,00

Linguine, vongole sarde, taratufi e pane al prezzemolo

MISTA FIORI E CROSTACEI

€ 18,00

Pasta mista, crostacei cotti e crudi con fonduta di parmigiano e fiori di zucca

BOTTONE IN BLU

€ 22,00

Ripieno di cacio e pepe, astice blu, sfusato amalfitano

OMAGGIO A NOBILE DI LEO

€ 14,00

Spaghetto al nostro San Marzanino

SPAGHETTI ALLA NERANO

€ 14,00



SECONDI

O' BACCALÀ PUR' PESCE È...	€ 23,00
<i>Filetto di baccalà Rafols in umido, giardiniera e misticanza</i>	
SALE E MARE (5PZ)	€ 25,00
<i>Crostacei al sale in essenza mediterranea con scarola alla monachina</i>	
NOBILVITELLO	€ 16,00
<i>Guancia di vitello brasata, cremoso di patate allo zafferano, fagiolini al burro</i>	
IL MARE E IL SUO PESCATO	€ 18,00
<i>Trancio di pescato al vapore e affumicato, finocchio, rucola e gel di agrumi</i>	
IL PESCATO APPESO AL SALE O AL FORNO CON PATATE	
<i>Pezzogna</i>	€ 70,00/KG
<i>Rombi, orate, spigola, San Pietro e altre varietà</i>	€ 60,00/KG
CROSTACEI	€ 90,00/KG
<i>Mazzancolle, gamberi rossi e scampi</i>	
ASTICE BLU**	€ 100,00/KG
ARAGOSTA**	€ 150,00/KG
CICALE**	€ 150,00/KG

**secondo disponibilità

In the absence of finding the fresh product, we advise customers that some products may be frozen or frozen by blast chilling. For any information on substances and allergens it is possible to consult the specific documentation that will be provided, at the request of the staff on duty. Raw fishery products are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Regulation 852/04 and EC Regulation 853/04.



albbagency