



PER INIZIARE

IL PATANEGRA ^{1,7}

paleta de bellota 100% iberica "Beher", croissant caldi,
pomodoro del piennolo e basilico

BURRO E ALICI ^{1,4,7}

burro di malga demi-sel, alici del Cantabrico "Don Bocarte",
bottoncini di pane ai semi, gel al carpione, finocchietto e limone candito

I FORMAGGI ⁷

selezione "Beppe e i suoi formaggi", miele di Acacia e composte di stagione



GLI ANTIPASTI

TARTARE DI MANZO BATTUTA AL COLTELLO SELEZIONE "ANGELO FEROCI" ⁴

alla francese, midollo caldo marinato alla brace, capperi di Pantelleria, olio extravergine,
pepe selvatico e misticanza aromatica

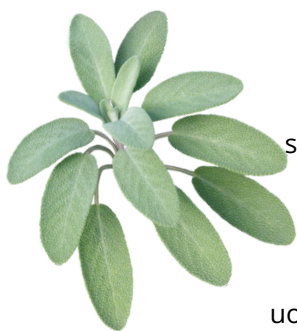
CACIO E PERE ^{1,7,8}

robiola "Beppe e i suoi formaggi" ai tre latti in sfoglia croccante,
pere candite al limone e noci caramellate



FIORE DI ZUCCA DESTRUTTURATO IN TEMPURA ^{1,4,5,7}

bufala "Loffredo", alici di Cetara "Delfino", scorza di limone e prezzemolo



RICCIOLA HAMACHI ⁴

sashimi di ricciola marinata agli agrumi, gazpacho di pomodoro e mandarino e
insalatina di puntarelle e melograno

L'UOVO E LE CASTAGNE ^{3,7,8}

uovo biologico di "Arianna", crema tiepida di castagne e patate, castagne arrosto,
riduzione di aceto balsamico e guanciaie croccante



CESTINO DEL PANE ¹

FOCACCIA BIANCA ¹



LE PASTE

SPAGHETTI "BENEDETTO CAVALIERI"^{1,7,9}

datterini freschi e infornati, ricotta Mustia, limone, parmigiano delle Vacche Rosse e basilico



I TORTELLI^{1,3,7,9}

Tortelli homemade di battuto di maialino al coltello, il suo fondo, cime di rapa saltate, fonduta di pecorino Falisco e finocchiella selvatica

PASTA, PATATE E TRIGLIE^{1,3,4,7}

Pasta mista "Gentile", fondo e filetti di triglia di scoglio scottati, crema di bufala affumicata, finocchietto selvatico e limone



CACIO, PEPE E GAMBERI^{1,2,7,9}

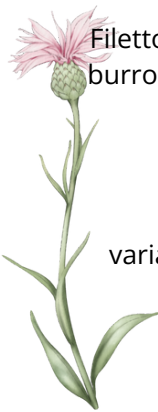
Riso di semola "Pastificio Gentile", carpaccio di gamberi rossi di Mazara, la loro bisque e il loro estratto, cacio, pepe e finocchietto selvatico



I SECONDI

IL SALTIMBOCCA A PIANOSTRADA^{1,5,7,8,9}

Filetto di manzo "selezione Angelo Feroci" alla brace, patanegra, salsa burro di malga e chardonnay, pane tostato al burro e salvia croccante



II CALAMARO ALLA BRACE^{1,4,5,7,14}

Calamaro marinato agli agrumi, i suoi tentacoli croccanti, variazione di cavolfiore al limone, gel all'arancia ed erbe selvatiche

L'AGNELLO E I CARCIOFI^{5,7,9}

variazione di agnello, carciofi alla romana e croccanti, crema di topinambur ed erbe aromatiche

VITELLO TONNATO^{1,3,4,5,7,9,10}

Roast beef di vitello, crudo di tonno pinne gialle*, salsa tonnata, capperi di Pantelleria ed erbe aromatiche

LE FOCACCE

FOCACCIA E..¹

composta di fichi, crudo di Bassiano e basilico

FOCACCIA E..^{1,4,7}

stracchino caldo, puntarelle, pesto di alici, menta, fiori di zucca e limone candito

FOCACCIA E..^{1,5,7,8}

mortadella di mora romagnola, ricotta mustia, pistacchi, miele, scorza d'arancia e rucola

FOCACCIA E..^{1,7,8}

Gorgonzola caldo, radicchio saltato uvetta e pinoli e rucola



LE VERDURE

LA SCAROLA^{4,8}

uvetta, pinoli, alici, capperi, olive taggiasche e castagne

LE PUNTARELLE⁴

pesto di alici, aceto balsamico bianco, limone candito e menta

LA MISTICANZA

misticanza selvatica, semi tostati, erbe aromatiche e fiori di campo

