

Stefano Di Gennaro

Alessandro Di Gennaro
Francesco Soldano
Nicola Ricchiuti
Severino Malerba

Domenico Di Gennaro
Saverio Di Gennaro
Michele Lorizzo



APERITIVI

Americano	7
Nature Monsupello - Oltrepò Pavese	8

CRUDI

Ostriche Gillardeau <i>Allergeni (14)</i>	5€cad.
Gamberi rossi* <i>Allergeni (2)</i>	8€/etto

ANTIPASTI

Gamberi rossi*, mandorla, ciliegia <i>Allergeni (2,8,12)</i>	19
Ricciola marinata, carota, agretti <i>Allergeni (4,6)</i>	17
Baccalà*, cipolla, pomodoro ed acciughe <i>Allergeni (4)</i>	16
Pesce bandiera fritto, camomilla, spinaci <i>Allergeni (1,3,4)</i>	16
Asparagi alla Bismarck (asparagi, tuorlo marinato, parmigiano) <i>Allergeni (3,7)</i>	15

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla marinara con scampi <i>Allergeni (1,2)</i>	17
Fettuccine di semola, fave, pecorino e menta <i>Allergeni (1,7)</i>	16
Ravioli farciti di patata prezzemolata, colatura di alici, pane <i>Allergeni (1,3,4)</i>	16
Tortelli di ricotta, gamberi rossi*, bisque al moscato di Trani <i>Allergeni (1,2,3,4,7,12)</i>	16
Risotto alla pescatora <i>Allergeni (2,4,7,14)</i>	19

SECONDI PIATTI

Spigola, lattuga e pistacchio <i>Allergeni (3,4,5,8)</i>	22
Astice, zabaione agli agrumi, porri, fagiolini <i>Allergeni (2,7,9,12)</i>	37
Dentice, zucchine alla poverella <i>Allergeni (4,5,7)</i>	19
Dal Gargano al Salento: torcinelli di agnello, gamberi rossi* <i>Allergeni (2,4)</i>	20
Agnello, piselli, salsa all'uovo <i>Allergeni (3,10)</i>	22
Pollo "latte e miele", patata e rosmarino <i>Allergeni (7)</i>	18

DOLCI

La colazione del contadino: pan di spagna all'olio E.V.O., ricotta, salsa di frutta <i>Allergeni (1,3,7,8)</i>	10
Bonet, frutto della passione e zenzero <i>Allergeni (1,3,7,8)</i>	13
Fior di fragola: fragola, fiordilatte e panna <i>Allergeni (1,3,5,7,8)</i>	12
Spuma al cocco, ananas, cioccolato e rum <i>Allergeni (1,3,7,8)</i>	13
"Insalata verde": mela, kiwi, sedano, foglia d'ostrica, latte di capra, caramello salato <i>Allergeni (1,7,9)</i>	13
Formaggi <i>Allergeni (7)</i>	16

Utilizziamo Olio Extra Vergine di Oliva proveniente dal nostro uliveto.

Gli ingredienti dei nostri piatti, contrassegnati con un asterisco (*), potrebbero essere surgelati/congelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.

Confidiamo nella vostra discrezione per l'audio dei telefoni cellulari.

LE DEGUSTAZIONI

I menù LIBERAMENTE e QUINTESSENZIALE non vengono serviti
in contemporanea allo stesso tavolo

LIBERAMENTE

Carta bianca alla cucina

per

una sequenza di 6 portate

68

Abbinamento vini al calice sei etichette

36

Il menù viene realizzato per l'intero tavolo



QUINTESSENZIALE

Ricciola marinata, carota, agretti

Pesce bandiera fritto, camomilla, spinaci

Spaghetti alla marinara con scampi

Dentice, zucchine alla poverella

Fior di fragola: fragola, fiordilatte e panna

55

Abbinamento vini al calice cinque etichette

30

Il menù viene realizzato per l'intero tavolo

Acque 3€

Caffè e piccola pasticceria 2.5€

Servizio pane e coperto 3€

Elenco degli ingredienti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II
"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg.CE 1169/2011:

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro e kamut) 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, pecan, brasilie, pistacchi e noci macadamia) 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D punto 3 e successive integrazioni. Si avvisa la gentile clientela che nei prodotti e nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. E' a vostra completa disposizione, su richiesta, la lista del pescato presente in carta relativo a "tipologia di pesce", "modalità di pesca", "zona di pesca". Se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande, siamo preparati per consigliarla nel migliore dei modi.

