

## MENÙ DEGUSTAZIONE

### LA TRADIZIONALE.

La prima degustazione che abbiamo ideato, un viaggio tra i gusti più importanti della nostra storia.  
Quattro taglieri tra carni di varia origine, dal manzo all'oca, dal suino alla selvaggina.

25€ a persona

### LA SNELLA.

Una versione ridotta della Tradizionale, una portata in meno per soddisfare il desiderio senza affaticare l'appetito.

21€ a persona

### LA MARITTIMA.

Una degustazione per conoscere i sapori più puri dei mari italiani.

45€ a persona

### LA DIVERSA.

Il papà o la mamma? Il mare o la terra? Tre taglieri per chi proprio non sa scegliere.

30€ a persona

### L'ABBRACCIO.

Chi l'ha detto che i sapori della terra e del mare non possono andare d'accordo? Quattro portate per farvi cambiare idea.

42€ a persona



Abbinamento cocktail: 9€ l'uno.  
Degustazione di 3 piccoli cocktail abbinati 20€  
(escluso la domenica)

## MENÙ À LA CARTE

### - IL BAR INCONTRA IL CRUDO -

<b>Gamberi rossi di Mazara del vallo 100g</b> marinati nel gin Panarea, arance rosse di Sicilia	20€
<b>Pesce spada 100g</b> marinato al Mezcal, lime, menta, capperi e olive taggiasche	16€
<b>Fassona Piemontese 100g</b> marinata al bourbon, cipollotto rosso, olio evo, sale e pepe	16€
<b>Gamberi viola di Gallipoli 100g</b> marinati alla vodka, pomodorini, scaglie di pecorino pugliese	25€
<b>Tartare equina 100g</b> marinata al passito rosso malvasia, olive taggiasche, olio al timo	18€
<b>Ricciola 100g</b> marinata al vermouth sardo, pompelmo, olive, sedano, pepe rosa	22€
<b>Tonno rosso 100g</b> marinato nel Sakè, arancia, erba cipollina, olio evo	20€
<b>Gamberi blu 100g</b> della Nuova Caledonia marinati al Barsol Pisco, limone, avocado	25€

### - I CRUDI DI TERRA E DI MARE -

<b>Gamberi avvolti</b> nel crudo di maiale gigante e nel lardo di Patanegra	14€
<b>Plateau di gamberi arcobaleno</b> rosso, viola, blu, tigrato	15€
<b>4 gamberi rossi di Mazara del Vallo</b>	14€
<b>Ceviche di pescato del giorno</b>	14€
<b>Ceviche di Fassona Piemontese</b>	12€
<b>Ceviche di funghi porcini vegano</b>	11€
<b>Ostrica sarda</b>	4€ ud
<b>Gambero rosso</b> Il categoria	4€ ud
<b>Gambero viola</b> Il categoria	4€ ud
<b>Gambero blu</b>	4€ ud
<b>Mazzancolla tigrata</b>	3,5€ ud

### - I TAGLIERI -

<b>Tagliere di cinque affettati da raccontare</b> pensato per 2 persone in aggiunta 8€ a persona	16€
<b>Poker di formaggi affinati:</b> fresco, semistagionato, stagionato e blu	5€ a persona
<b>Acciughe del Mar Cantabrico</b> stracciatella, ciliegino confit e basilico	12€
<b>Affettati di mare</b> leggere affumicature e lavorazioni particolari su pesci dei mari siciliani	15€
<b>Iberico</b> acciughe del Mar Cantabrico, Cecina de León, lardo e paleta de Patanegra	18€
<b>Crudo XXL</b> stagionato 48 mesi con stracciatella di burrata da Putignano	17€

### - LE TARTARE -

Ciascuna viene accompagnata da insalata,  
salsa di abbinamento e stracciatella

<b>Tonno rosso 120g</b> Cocktail consigliato: Whisky Sour	20€
<b>Gambero rosso 120g</b> Cocktail consigliato: Rosmarancha	18€
<b>Ricciola 120g</b> Cocktail consigliato: Martini Cocktail	22€
<b>Pesce spada 120g</b> Cocktail consigliato: Zapoteco	18€
<b>Fassona Piemontese 160g</b> Cocktail consigliato: Our Bloody Mary	16€
<b>Carne equina 160g</b> Cocktail consigliato: Old Fashion	15€
<b>Vegetariana</b> Cocktail consigliato: Krishna	13€