

Degustazione di crudi\* (1,2,3,4,6,11,12,14)

Totanetti, burrata e spremuta di datterino (1,4,7,14)

Asino e ricci\* (3,4)

Manzo tonnato capperi e colatura di alici (3,4)

Spaghetto affumicato burro e alici\* (1,4,6,7)

Linguina gambero rosso e fava di tonka\* (1,2,3,4,7,9,12)

Tortelli di zucca e tartufi su fonduta di parmigiano 36 mesi\* (1,3,7,9)

Cappelletti di coniglio, i capperi di enrico e fonduta di ragusano\* (1,3,7,9)

Tonno cipolla bruciata e tzatziki (4,6,7)

Mare Mare (gli allergeni cambiano in base al piatto del giorno)

E tempo di Vacche grasse (gli allergeni possono variare in base alla preparazione del giorno)

Sostanze o prodotti che provocano allergie intolleranze

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro e kamut

2. Crostacei

3. Uova

4. Pesce

5. Arachidi

6. Soia

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, noci del Queensland

9. Sedano

10. Senape

11. Semi di sesamo

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10mg/litro

13. Lupini

14. Molluschi

\*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004 allegato III sezione VIII capitolo III lettera D punto 3

## Dalla carta

Degustazione di crudi  
€ 50

Totanetti, burrata e spremuta di datterino  
€ 20

Asino e ricci  
€ 25

Manzo tonnato, capperi e colatura di alici  
€ 25

Spaghetto affumicato burro e alici  
€ 25

Linguina gambero rosso e fava di tonka  
€ 25

Tortelli di zucca e tartufo, su fonduta di parmigiano 36 mesi  
€ 25

Cappelletti di coniglio, i capperi di Enrico e Ragusano DOP  
€ 25

Tonno, cipolla bruciata e tzatziki  
€ 30

Mare Mare  
( il pescato del giorno e la sua preparazione cambiano in base alla stagionalità del mare )  
€ 30

È tempo di Vacche grasse  
( bovino adulto in Dry Aged dal nostro stagionatore, in diverse consistenze )  
€ 30

Allergeni presenti su questi piatti (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

Coperto € 5

## Degustazioni

*“Abbiamo aperto la valigia, abbiamo buttato dentro  
le esperienze di entrambi e siamo partiti insieme”*

*Giuseppe e Antonio*

### **Degustazioni d'Estate**

La nostra idea di cucina in 10 portate  
€ 130

La nostra idea di cucina in 6 portate  
€ 80

I menù degustazione per la loro complessità si intendono per tutto il tavolo

Allergeni su questi menu (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

Coperto € 5