



LA CARTA

ANTIPASTI

Ricciola marinata, brodo di tonno affumicato e pomodoro costoluto	euro 33
Palamita, lattuga e bottarga	33
Calamaro arrostito, cremoso di fave e senape riccia	33
Asino e ricci	33
Baccalà e patate	33

PRIMI PIATTI

Spaghetto affumicato burro e alici	euro 34
Linguina trafilata in casa, triglia, pinoli e finocchietto selvatico	34
Ravioli di ricotta e maggiorana, vongole, tenerumi e spremuta di datterino	34
Cappelletti di coniglio, i capperi di Enrico e Ragusano DOP	34

SECONDI PIATTI

Branzino alla mugnaia	euro 38
Pesce alla griglia, salsa all'aglio dolce ed estratto di prezzemolo	38
Guancia di manzo, sedano rapa e nocciola	38
Piccione cotto sull'osso, chutney di melanzane e verdure in acquaponica	38

ALLERGENI

Ricciola marinata, brodo di tonno affumicato e pomodoro costoluto* (1,4,6,7)

Palamita, lattuga e bottarga* (1,3,4,7,12)

Calamaro arrostito, cremoso di fave e senape riccia* (2,4,9,10,14)

Asino e ricci* (3,4,12)

Baccalà e patate* (3,4,7)

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

Linguina trafilata in casa, triglia, pinoli e finocchietto selvatico* (1,3,4,9,12)

Ravioli di ricotta e maggiorana, vongole, tenerumi e spremuta di datterino* (1,3,4,7,9,14)

Cappelletti di coniglio, i capperi di Enrico e Ragusano DOP* (1,3,7,9,12)

Branzino alla mugnaia* (1,3,4,7,12)

Pesce alla griglia, salsa all'aglio dolce ed estratto di prezzemolo (3,4,7,9,10)

Guancia di manzo, sedano rapa e nocciola* (7,8,9,12)

Piccione cotto sull'osso, chutney di melanzane e verdure in acquaponica* (1,7,9,12)

Sostanze o prodotti che provocano allergie intolleranze

- Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro e kamut
- Crostacei
- Uova
- Pesce
- Arachidi
- Soia
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, noci del Queensland
- Sedano
- Senape
- Semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10mg/litro
- Lupini
- 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, potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative ($\leq -20^{\circ}\text{C}$ / $\leq -35^{\circ}\text{C}$).