



RESTAURANT & LOUNGE BAR

Le proposte dello Chef

ANTIPASTI

Degustazione di crudo - Ostriche - Noci - Tonno - Ricciola - Gambero viola - Gambero blu - Scampi

€ 30

Degustazione di cotti - 8 antipasti cotti in base alla disponibilità del giorno.

€ 25

Triglia croccante con cremoso zucca e sponsale all'aceto.

€ 10

Tonno marinato alla soya con miele e wasabi. Stracciatella di podolica e dripping vegetale.

€ 14

Ceviche di polpo e seppia con verdure marinate al lime e polvere e polpa di arancia di Staccia di Tursi e briciole di peperone crusco.

€ 12

Pescatrice al guanciaie croccante con salsa alla senape e sedanorapa al curry

€ 12

Uovo 65° & caciocavallo podolico con chutney di zucca e croccante di riso venere soffiato.

€ 9

Gnummareddi - Involtino Lucano di frattaglie con salsa verde alle acciughe, marmellata di peperoncino e fonduta di canestrato.

€ 12

Tartare di Podolica.

€ 13

Coperto € 2,50



RESTAURANT & LOUNGE BAR

Le proposte della Chef

PRIMI

Spaghetti aglio nero, olio e peperoncino con tartare di ricciola alla cipolla rossa e profumo di agrumi e wasabi.

€ 13

Linguine vongole, bottarga e limone.

€ 14

Risotto con cardoncelli, mirtilli e tartare di tonno fresco.

€ 18 (min 2 porzioni)

Calamarata al pesto di pistacchi, lime e gamberoni.

€ 14

Paccheri al brasato di guancia di suino nero.

€ 14

Bombette alla carbonara con fonduta di pecorino e petali di guancia croccante.

€ 14

Frizzuli della tradizione con salsiccia di maiale Lucano di Stigliano e mollica di pane tostato al peperone crusco di Senise IGP.

€ 12



RESTAURANT & LOUNGE BAR

Le proposte della Chef

SECONDI

Dentice arrosto con cime di rapa e bisque di crostacei.

€ 18

Polpo cbt con la sua mayonese, patata viola, olive leccine e ciliegini confit.

€ 18

Spada in pa(L)migiana di melanzane.

€ 16

Ventresca di tonno al pankò con mayonese alla soya e puntarelle di cicoria in cruditée.

€ 16

Guancette di manzo brasate e la loro salsa con verdure di stagione.

€ 14

Bollito non bollito ... omaggio a Massimo Bottura. Lingua, Muscolo, Cotechino e Cappone cotti cbt.

€ 18

Capocollo di maiale laccato al miele di castagno con friarielli piccanti e polenta soffiata.

€ 16



RESTAURANT & LOUNGE BAR

Le proposte dello Chef

DOLCI

Tiramisù ... Savoiardo al caffè e crema al mascarpone.

€ 5

Catalana alla liquirizia.

€ 5

Meringa al Gin Tonic.

€ 6

Brownies ai pistacchi con gelato al caramello salato.

€ 6

Cheesecake al cannolo siciliano.

€ 6