

## Menù Stagionale

### Antipasti

#### **Antipasto Misto (20€)**

Assortiment de légumes vapeur, mozzarella, sélection de charcuteries.

#### **Scamorza (15€)**

Mozzarella fumée, fondue dans un coulis de tomates.

#### **Veli di Carne Maturata con Mele Verdi e Pane Carasau (22€)**

Voiles de viande maturée aux pommes vertes et pain carasau.

#### **Bocconcino di Scorfano Impanato, con Verdurine e Aspetto di Pomodoro (18€)**

Bocconcino de Sebaste, petits légumes, sauce tomate vinaigrée.

### Primi

#### **Tagliolini all'Astice e Pomodorini (27€)**

Tagliolini au homard et tomates cerise.

#### **Pappardelle al Polpo, Pistacchi e Colatura di Provola (20€)**

Pappardelle au poulpe, pistaches, fondue de provola.

#### **Gnocchi con Asparagi, Shiitake e Pomodorini Gialli (21€)**

Gnocchi aux asperges, champignons shiitake et tomates jaunes.

#### **Spaghetto di Gragnano, Bottarga di Tonno, Nocciole e Pomodorini (22€)**

Spaghetto di Gragnano, poutargue de thon, noisettes et tomates cerises.

#### **Orecchiette con Salsiccia e Zucca Gialla (20€)**

Orecchiette à la saucisse et potiron.

### Secondi

#### **Turbante di Sogliola nel suo brodo, con Asparagi e Carote (30€)**

Turban de sole dans son jus, aux asperges et carottes.

#### **Filetto di Manzo con Verdurine (30€)**

Filet de boeuf aux légumes.