

Antipasti

*Crudo di pesce con abbinamento di terra **

45

*Lasagnetta di mozzarella di bufala e crudo di gamberi
su salsa di fiori di zucca*

36

*Manzo, stracciata di bufala, limone salato,
guazzetto di pomodoro verde e maionese alle acciughe*

34

*Zucca marinata, sgombro affumicato, peperoncino,
pecorino e sorbetto al prezzemolo*

32

Scampo, mela verde, gel di dragoncello e provola

38

Tagliolino di calamaro con vongole veraci

32

Zuppe

Zuppa di bucce di limone con ostriche ed erba portulaca

20

Seppia, gazpacho di anguria e pomodoro, taccole e lime

18

*Raviolo di vitello ripieno di gamberi bianchi,
cipollotto caramellato alle acciughe*

e canarino

20

Primi

La Pizzaiola:

'A carne 'a sotto e i Maccarune 'a coppa

30

*Spaghettone con cozze, acqua di fagioli spollichini,
finocchietto e limone*

28

*Tortello ripieno di latte cotto con spuma di scarpariello,
peperoncini verdi e basilico*

30

*Paccheri ripieni di ricotta con ragù napoletano
e grattugiata di ricotta di pecora*

28

*Risotto con soutè di vongole lupini
ed estratto di prezzemolo*

32

Secondi

*Astice blu, daikon,
peperoni in agrodolce e soia*

45

*Zuppa di pesce crudo e cotto**

40

Agnello, indivia arrostita e lampone

36

Triglia in fiore di zucca, pesto di basilico e tapioca alla provola

38

Pescato del giorno con caponata di melanzane,
olive verdi e riduzione di acqua pazza*

38

Guancia di vitello e riduzione di braciola

36

** (varia in base alla disponibilità del giorno)*

Dolci

Stratificazione di pastiera napoletana

16

*Goccia di cioccolato fondente ripiena di cremoso al
cioccolato bianco, cuore di lamponi, arachidi salati e
salsa di finocchio candito*

14

Tartelletta con mousse alla pesca e cremoso allo yuzu

14

La fresella come dessert

14

Caramboliamo in 2

25

Menu degustazione 5 portate

90 euro

Menu degustazione 5 portate

con crudi

120 euro

Menu degustazione 7 portate

“Lino fai tu”

150 euro

INFORMATIVA AI CLIENTI ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

Potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti gli allergeni, il personale è a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note. Allergeni alimentari (ai sensi del Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)
2. Crostacei e prodotti derivati.
3. Uova e prodotti derivati.
4. Pesce e prodotti derivati.
5. Arachidi e prodotti derivati.
6. Soia e prodotti derivati.
7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio.
8. Frutta a guscio.
9. Sedano e prodotti derivati.
10. Senape e prodotti derivati.
11. Semi di sesamo e prodotti derivati.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
13. Lupini e prodotti derivati.
14. Molluschi e prodotti derivati.