

menù

MARE

ANTIPASTI

Ostriche Francesi con vaporizzazione di alga mare 6pz	3	18
Scampi al ghiaccio 6pz	10	25
Tagliatella di calamaro	1-3-9	16
* Carpaccio di ricciola, crumble di mais e gazpacho all'arancia	1-2-5-6	16
* Salmone confit su crema di ricotta affumicata e cipolla rossa al lampone	1-2-7	16
* Capasanta e asparagi	3-4-8-9	16

PRIMI PIATTI

* Tubettone rigato ai mitili, gel di aglio nero fermentato e fili di peperoncino	3-4	17
* Maccheroncini, cima di zuccina e tonno rosso	1-4-9	17
* Spaghettone con dadolata di spada ai sapori mediterranei	1-4-9	17

SECONDI PIATTI

* Zuppa di mare (pesce secondo la disponibilità)	1-3-10	20
* Baccalà in tempura, crema di patate al limone e fave	1-4	18
* Trancio di ombrina vellutata di piselli e salsa allo zafferano	1-2-9	18

DESSERT

Chiedi dei nostri dessert! Saremo felici di raccontarti le ultime creazioni interamente fatte da noi, dagli impasti alle guarnizioni con cura artigianale.		8
--	--	---

COPERTO 3€

CUCROMIA
CUCINA A COLORI

1.Pesce 2.Lattosio 3.Molluschi 4.Glutine 5.Frutta a guscio 6.Arachidi
7.Solfiti 8.Uova 9.Sedano 10.Crostacei

*Prodotti acquistati surgelati o freschi e congelati in loco (in base alla disponibilità) e somministrati decongelati, ai sensi dell'art. 17 del Reg. (UE) n. 1169/2011 e allegato VI del Decreto Legislativo 231/2017

menù

TERRA

ANTIPASTI

Arancino di zucca ai cereali su fonduta di caciocavallo podolico	2-4-8-9	15
* Lollipop di quaglia, crema di sedano rapa e salsa ai frutti rossi	4-8	17
Parmigiana di melanzane, maionese al pomodoro e gelato al parmigiano	2-4-8-9	15
Reale di podolica bietola e fonduta di pere	2	17

PRIMI PIATTI

Cappelletto ripieno di Burrata di Andria IGP, zucca e tartufo	4-2-8-9	17
Fagottino con caprino, radicchio e mandorle tostate	2-4-8-9	16
Spaghettone cacio e pepe, lardo di patanegra e aceto balsamico	4-2-9	17

SECONDI PIATTI

Maialino cotto a bassa temperatura e ortaggi di stagione		18
* Filetto di manzo con patate novelle, salsa al pepe e brandy	4-2	23
Tagliata di suino iberico alla griglia con chips di patata dolce	4	25
Selezione di salumi per 2 persone		18
Selezioni di formaggi per 2 persone	2	20

DESSERT

Chiedi dei nostri dessert! Saremo felici di raccontarti le ultime creazioni interamente fatte da noi, dagli impasti alle guarnizioni con cura artigianale.		8
--	--	---

COPERTO 3€

CUCROMIA
CUCINA A COLORI

1.Pesce 2.Lattosio 3.Molluschi 4.Glutine 5.Frutta a guscio 6.Arachidi
7.Solfiti 8.Uova 9.Sedano 10.Crostacei

*Prodotti acquistati surgelati o freschi e congelati in loco (in base alla disponibilità) e somministrati decongelati, ai sensi dell'art. 17 del Reg. (UE) n. 1169/2011 e allegato VI del Decreto Legislativo 231/2017