

ANTIPASTI

Scampi crudi crema di finocchi, liquirizia e maionese allo Yuzu	€25
Tartar di ricciola, ricotta affumicata emulsione di aneto, lime e pepe Jamaica	€23
Sarde impanate con mais pan maionese alla Salicornia, insalatina di primizie	€16
Capasanta, crema di piselli salsa allo yogurt e quinoa tostata	€21
Lo sgombro in tre varianti saor, tartar e tubo croccante	€20
Gran crudo pescato di giornata	€40
“Uovo 62” crema di asparago, pisellini novelli e speck Pretzhof	€18
Tartar di rapa rossa senape leggera e asparago bianco grigliato	€16

PRIMI

Spaghetti aglio, olio e peperoncino salsa di crostacei e bottarga di muggine	€18
Mezzi paccheri con dentice carciofi viola di Sant'Erasmus e olio al prezzemolo	€24
Linguine di Gragnano alla Busera yellow	€23

Spaghettono freddo Felicetti	€28
crema di asparago, scampo crudo, peperone Crusco e caviale Black Adams	
Risotto alla “Mirandolina”	€30
frutti di mare (minimo due persone)	
Casarecce con ragù di corte	€19
punte di asparago verdi	

SECONDI

Gran fritto con polenta	€30
Anguilla marinata ai tre pepi	€30
spinacino, brodo dashi e shiitake	
Filetto di branzino	€26
panzanella di taralli e verdure in agrodolce	
“Ricciola & Ricci”	€32
patata scotta, olive taggiasche, ricci di mare e carciofo violetto di Sant’Erasmus	
Pesce spada in porchetta	€28
asparago verde e maionese al peperone Crusco	
Filetto di manzo Pretzhoff	€36
fondente di patata e verdure croccanti	
“Orto Amarmio”	€18
selezione di verdure di stagione	