



- Crema di cipolle cotte sotto cenere con costardella dorata, nduja calabra e cialda al  
parmigiano stravecchio

- Mezzi paccheri di Gragnano al sugo d'Astice blu ai tre pomodori e panure profumata alle  
erbe aromatiche

- Risotto Acquerello mantecato alla crema di melanzane viola, guazzetto di scorfano e gocce  
di burrata pugliese

- Trancio di ombrina pescata graten con caponata di verdure alla mediterranea e maionese  
ai crostacei

- Ganache al fondente con crumble al cocco e crema ghiacciata al mango e frutto della  
passione

60 euro (bevande escluse)

E' possibile includere nella proposta: Acqua, 1 bottiglia di vino ogni 3 persone e caffè, aggiungendo  
10 euro a persona