

Antipasti

Dentice, bergamotto, limo, pepe rosa e senape selvatica	€ 25,00
Triglie, pane e arance	€ 23,00
Rombo, maionese alle erbe e lattuga marinata <i>Omaggio al Ristorante Reale di Niko Romito</i>	€ 25,00
Podolica, rose, topinambur e caffè	€ 25,00
Uovo, cicoria e sardella	€ 22,00

Primi piatti

Rigatoni ,finocchietto, fave e gamberi	€ 24,00
Tortello di carciofi e bianco di acciughe	€ 24,00
Spaghettoni, borragine e ricotta	€ 24,00
Minestra tiepida di frutti di mare e covatelli	€ 25,00
Riso e piselli	€ 25,00

Secondi piatti

Sgombro, yogurt di pecora e finocchietto	€ 28,00
Spigola, emulsione di spigola e limone candito	€ 30,00
Pollo, patate e rosmarino	€ 28,00
Stinco di vitello, glassato al passito e carote	€ 30,00
Carrè d'agnello con panatura alle erbe e carciofi	€ 32,00

Nanà

Menù degustazione quattro portate	€ 60,00
Abbinamento vini a calice Ceraudo	€ 30,00

Grayasusi

Menù degustazione sei portate	€ 75,00
Abbinamento vini a calice Ceraudo	€ 40,00

Dattilo

Menù degustazione dodici portate a mano libera	€130,00
Abbinamento vino a calice Ceraudo	€ 60,00

Il menù degustazione cambia costantemente seguendo la stagionalità dei prodotti.
Il menù degustazione è obbligatorio per tutto il tavolo.