

# P I A T T I

Tagliere di prosciutto di maiale nero dei Nebrodi presidio slow food, pan y tomate (15 euro)  
*Platter of Nebrodi's ham, bread and tomatoes*

Pane, burrata e alici del Cantabrico (15 euro)  
*Bread, burrata and cantabrian anchovies*

Selezione di salumi e formaggi artigianali di fattoria (14 euro)  
*Our selection of cured meats and cheese from small farms*

Polpo, pomodorini confit, capperi di Pantelleria, fiori di zucca e maionese di olive taggiasche (13 euro, assaggio 7 euro) ✂  
*Octopus, zucchini flowers and taggiasche olives mayonnaise*

Ceviche di baccalà, zenzero, datterini gialli, peperoncino dolce e mais croccante (13 euro, assaggio 7 euro) ✂  
*Cod ceviche, ginger, yellow tomatoes, sweet pepper and crunchy mais*

Tartare di gambero, pesca, lime, menta e tajin (12 euro, assaggio 7 euro) ✂  
*Shrimp tartare, peach, lime and chile flakes*

Salmone marinato, emulsione agli agrumi, melograno e finocchietto selvatico alla liquirizia (11 euro, assaggio 6 euro) ✂  
*Marinated salmon, citrus vinaigrette, pomenagrade and liquorice wild fennel*

Ramen estivo, verdure marinate, vinaigrette al Sakè, coriandolo fresco e alga wakame (9 euro, assaggio 6 euro) 🌿✂  
*Cold Ramen, seasonal vegetables, wakame seaweed, Sakè vinaigrette and fresh cilantro*

Panzanella croccante, melanzane, pomodoro, stracciata di bufala e basilico (9 euro, assaggio 6 euro) 🌿  
*Crispy "panzanella", eggplant, tomatoes, stracciata di bufala and fresh basil*

Insalata di limone Pane di Procida, foglie di melissa e Saba biologica (6 euro) ✂ 🌿  
*Sweet lemon salad from Procida, fresh Melissa leaves and organic Saba*

Tartare di avocado, lime, pomodorini, cacioricotta e tostadas di mais (9 euro, assaggio 6 euro) ✂ 🌿  
*Avocado tartare, lime, cilantro and corn tostadas "La Morenita"*

Gazpacho salentino con meloncella, pomodoro, origano fresco e crumble di frisa (8 euro, assaggio 6 euro) 🌿  
*Bittersweet Gazpacho, tomatoes, fresh oregano and "frisa" crumble*

La nostra misticanza selvatica con frutta di stagione, mandorle e fiori eduli (7 euro, assaggio 5 euro) 🌿 ✂  
*Our wild salad with seasonal fruit, almonds, seeds and edible flowers*

Tartare di manzo pura razza piemontese, senape al miele e acetosella selvatica (12 euro, assaggio 7 euro) ✂  
*Beef tartare from Piemonte, honey mustard and wild acetosella*

Brisket burger, coleslaw e cipolle in agrodolce (12 euro)  
*Brisket burger, coleslaw and sweet red onions*

Il nostro vitello tonnato cotto a bassa temperatura, cucunci e misticanza (12 euro, assaggio 7 euro) ✂  
*Our slow cooked veal, caper flowers and wild salad*

**Menu degustazione:** 5 tapas espresse a scelta dello chef (25 euro, bevande escluse)

*Tasting menu: 5 different tapas chosen by the chef*

✂ Gluten free

🌿 Vegetarian

\*Per la lista degli allergeni rivolgersi al personale

\*\*Per la vostra salubrità e in accordo con l' haccp alcuni prodotti possono subire l' abbattimento di temperatura