



---

## ANTIPASTO

---

Le Zucchine e i Fiori  
ripieni di formaggio di capra Zincarlin, fritti in tempura,  
accompagnati da yogurt greco con cetriolo e menta

La Cipolla  
tarte tatin di cipolla bionda caramellata su salsa al Parmigiano  
e riduzione di aceto balsamico

Le Capasante  
scottate in padella, servite su panzanella di pomodori cuor di bue,  
cetrioli, pane, cipolle rosse marinate e pesto di rucola

La Royal di Manzo  
soffice terrina di magatello ricoperta di salsa tonnata,  
accompagnata da biscotto salato, misticanza e fiori di capperi

---

## PRIMI

---

La Melanzana  
alla parmigiana gratinata in forno, con mozzarella fior di latte di Agerola,  
salsa di pomodoro, basilico fresco e grana padano DOP

Il Riso  
carnaroli "Gallo Riserva" mantecato al pesto di basilico, tartare  
di salmone marinato, stracciatella affumicata e pinoli tostati  
*minimo 2 persone*

Le Tagliatelle  
di pasta fresca all'uovo servite con zucchini, cozze e profumo di menta

I Ravioli  
di pasta fresca all'uovo fatti in casa, ripieni di genevose di pollo,  
mantecati al profumo di lemon grass, su crema di peperoni rossi,  
julienne di peperoncini verdi e scaglie pecorino toscano

---



---

## SECONDI

---

### Il Branzino

trancio alla piastra accompagnato da variazione di carote,  
ravanello croccante e pesto di rucola

### Il Merluzzo

fritto con panatura di panko al timo, servito su insalata  
di verdure estive, perlage di arancia e mayonese al lime

### La tartare di manzo

servita con acciughe del Cantabrico, cipolla rossa marinata,  
fiori di capperi, tuorlo marinato alle erbe e accompagnata da chips  
di pane con stracciatella affumicata

### L'Agnello

tagliata di scamone irlandese e la sua salsa servita con morbido  
di pomodori San Marzano e involtini di lattuga romana  
ripieni di uvetta, senape in grani e formaggio cremoso

### Il Gubet KM 0

stagionato di latte crudo di capra pane all'uvetta  
fatto in casa, miele, confettura e mostarda

---

Coperto

