

La vita è troppo breve per bere del vino cattivo.

Lessing

ANTIPASTI

Carpaccio di Manzo con sorbetto di grana e pomodori confit

€ 10

Polpo arrosto su mousse di patate, pomodori datterini e funghi

€ 11

Gamberi dell'angolo Grangusto

€ 12

Tartare di ricciola, salsa al limone e verdure croccanti

€ 12

Selezione di formaggi

€ 10

Selezione salumi

€ 10

Gran piatto di salumi e formaggi

€ 16

PRIMI

Riso selezione Acquerello con provolone del Monaco e pluma di
maiale iberico

€ 13

Riso di semola di grano duro selezione Gentile alla carbonara

€ 12

La genovese

€ 10

Creste di gallo ripiene di 'nduja e ricotta e salsa di mozzarella
affumicata

€ 11

Spaghettoni selezione Gentile con vongole e friarielli scoppiettati

€ 14

Gnocchi di grano saraceno con frutti di mare e macis

€ 13

SECONDI DI PESCE

Cuore di baccalà alla puttanesca gialla

€ 14

Astice alla brace con cavolo marinato e aceto di lamponi

€ 20

Triglie, mozzarella e zucchine alla scapece

€ 14

Pescato del giorno in vaporiera al profumo di bergamotto con verdure

saltate con burro della Normandia

€ 13

SECONDI DI CARNE

Coniglio porchettato, crema di melanzane affumicate e provola

croccante

€ 13

Agnello con panatura di taralli, spinaci ripassati e scalogno glassato al

porto

€ 13

Guancia di manza fassona con carciofi e barbabietola

€ 14

Carrè di maialino da latte, pancia cotta a bassa temperatura con

carote e cicoria

€ 12

MENÙ AL BUIO

a cura dello Chef

6 portate

€ 50

MENÙ DEGUSTAZIONE MARE

Gamberi dell'angolo Grangusto

*

Gnocchi di grano saraceno con frutti di mare e macis

giallo, anguilla e croccante al nero

*

Pescato del giorno in vaporiera al profumo di bergamotto con verdure

saltate con burro della Normandia

*

Triglie, mozzarella e zucchine alla scapece

*

Ricotta e pera

€ 45

MENÙ DEGUSTAZIONE TERRA

Carpaccio di Manzo con sorbetto di grana e pomodori confit

*

Riso di semola di grano duro selezione Gentile alla carbonara

*

Coniglio porchettato, crema di melanzane affumicate e provola

croccante

*

Carrè di maialino da latte, pancia cotta a bassa temperatura con

carote e cicoria

*

Irish coffee napoletano

€ 40

DESSERT

Delizia al limone, a modo mio

€ 10

Ricotta e pera

€ 10

Irish coffee napoletano

€ 8

Cheesecake di bufala con amarene di Sorrento e nocciole pralinate

€ 8

Selezione di gelati e sorbetti

€ 6