

NERVETTI. SALE. PEPE. LIMONE 7

LATTUGA. TRIPPA. POMODORO 8

FAGIOLINI. SARDE. PISTACCHIO 7

POMODORI. FETA. FICHI 7

PORK BELLY E HARISSA 8

FETTUCCHINE. PORCINI. BURRO AL FIENO. ZENZERO 12

LUMACHINE. SEDANO. VONGOLE. LIME 12

RAVIOLI. PATATA ACIDA. COLATURA DI ALICI. SALICORNIA 10

SPAGHETTI. TONNO DI MAIALE. OLIVE 10

TOMBARELLO. SPINACI. CILIEGE 14

MELANZANA ARROSTO. TALLI D'AGLIO. SUSINE 13

DIAFRAMMA. PEPERONI. TZAZIKI 14



MENÙ
3 PIATTI 25

ABBINAMENTO 3 CALICI 18

ABBINAMENTO 5 CALICI 30

· IL MENÙ DOVRÀ ESSERE UGUALE PER TUTTI ED È RICHIESTA LA PARTECIPAZIONE DI TUTTO TAVOLO
· PER TAVOLI DI 6 O PIÙ PERSONE PROCEDEREMO ESCLUSIVAMENTE CON IL MENÙ

TARTE CITRON 7

CANNÉLES DE BORDEAUX 6

PARIS - BREST 8

TARTELLETTA. MOU SALATO. CIOCCOLATO 8