

Estate 2020

Gambero in cevice con burrata di Andria e pomodoro confit 2,7	20,00
Spadellata di Calamari, taccole e altri legumi	18,00
Fiori di zucca con farcia di ricotta, menta e pomodoro giallo	16,00
Selezione di salami Spigaroli e fichi	20,00
Agnolotti alla piemontese 1-7	18,00
Tagliolini di grano arso ai missoltini	18,00
Linguine con pesto di rucola e mandorle 1,3,8	16,00
Risotto ai fichi e Ragusano 7	18,00
Costoletta alla milanese con dadolata di pomodoro e basilico 1,2,3	28,00
Filetto di manzo ai capperi di Pantelleria e ratatouille di verdure 12	28,00
Suprema di faraona alla lavanda 7	24,00
Tartare di manzo all'olio EVO e timo	24,00
Tonno rosso*scottato su crema di patate al basilico 4	26,00
Tartare di riccola con mango *	24,00
Cheesecake alle fragoline di bosco 1-7	10,00
Cremoso alla pesca con meringa e cioccolato bianco 1,7,8	10,00
Millefoglie con crema al cioccolato bianco, lamponi e chantilly al basilico 1-3-7	10,00
Il Sorbetto	8,00



*Ristorante
Il Grillo*

1: Glutine/Gluten 2: Crostacei/Crustaceans 3: Uova/Eggs 4: Pesce:Fish 5: Arachidi/Peanuts 6: Soia/Soy 7: Latticini/Dairy 8: Frutta a guscio/Nuts 9: Sedano/Celery 10: Senape/Mustard 11: Sesamo/Sesame seeds 12: Diossido di zolfo/Sulfur dioxide >10mg/kg 13: Lupino/Lupine 14: Molluschi/Moluscs* *Ingrediente abbattuto/frozen*