



# MENÙ DEGUSTAZIONE TERRA

MINIMO PER 2 PERSONE

CARBO-TARTARE: TARTARE DI  
MANZO, CARBOCREMA, MOUSSE DI  
PECORINO, GUANCIALE CROCCANTE

PANNA COTTA DI DATTERINI, CREMA  
DI BUFALA, PESTO LEGGERO,  
TARALLO

\*\*\*

TAGLIATELLE FRESCHE CON RAGÙ  
BIANCO DI CONIGLIO SFILACCIATO A  
MANDO SU CREMA DI FAVE ALLA MENTA

\*\*\*

PETTO D'ANATRA "PAD THAI STYLE"  
CON PAK CHOI SALTATI BURRO, AGLIO  
E ANACARDI

**35 € A PERSONA**

COPERTO INCLUSO, BEVANDE ESCLUSE  
VINI IN ABBINAMENTO: 3 CALICI 10 €



# MENÙ DEGUSTAZIONE MARE

MINIMO PER 2 PERSONE

PAN BRIOCHE DI NOSTRA  
PRODUZIONE, SALMONE  
SALMISTRATO, CREME FRAICHE,  
SALSA DI ZUCCHINE ALLA MENTA

CAPRINO GRATINATO, ALBICOCCHE  
PIASTRATE, MIELE ALLO  
ZAFFERANO, MANDORLE

\*\*\*

“CALAMARATA” CON PESTO DI  
PISTACCHI, TARTARE DI GAMBERO,  
LA SUA BISQUE E LIME

\*\*\*



POLPO IN DOPPIA COTTURA, HUMMUS DI  
AVOCADO E MELANZANE NUDE

**35 € A PERSONA**


COPERTO INCLUSO, BEVANDE ESCLUSE  
VINI IN ABBINAMENTO: 3 CALICI 10 €



## ANTIPASTI

CAPRINO GRATINATO, ALBICOCCHIE   10  
PIASTRATE, MIELE ALLO ZAFFERANO,  
MANDORLE

PANNA COTTA DI DATTERINI, CREMA  10  
DI BUFALA, PESTO LEGGERO,  
TARALLO

“TONNO” DI FARAONA, CAVOLO  11  
CAPPuccio, MAIONESE DI POMODORO  
SECCO, POLVERE DI OLIVE

PAN BRIOCHE DI NOSTRA PRODUZIONE, 11  
SALMONE SALMISTRATO, CREME FRAICHE,  
SALSA DI ZUCCHINE ALLA MENTA

CARBO-TARTARE: TARTARE DI MANZO,  11  
CARBOCREMA, MOUSSE DI PECORINO,  
GUANCIALE CROCCANTE

COPERTO: 2 EURO



## I NOSTRI CLASSICI

- SPAGHETTONI DI GRAGNANO
- RIGATONI
- PENNE O SPAGHETTI SENZA GLUTINE 

GRICIA 12

CARBONARA 12

CACIO E PEPE  12

AMATRICIANA 12

## GOURMET

“CALAMARATA” CON PESTO DI PISTACCHI, 16  
TARTARE DI GAMBERO, LA SUA BISQUE E  
LIME

LINGUINE ALLA NERANO 2.0: ZUCCHINE  14  
IN 3 CONSISTENZE, STRACCIATELLA E  
BASILICO

TAGLIATELLE FRESCHE CON RAGÙ 15  
BIANCO DI CONIGLIO SFILACCIATO A  
MANO SU CREMA DI FAVE ALLA MENTA

PORZIONE ABBONDANTE + 3 €



## SECONDI

PETTO D'ANATRA "PAD THAI STYLE" ✂ 17  
CON PAK CHOI SALTATI BURRO, AGLIO  
E ANACARDI

POLPO IN DOPPIA COTTURA, HUMMUS ✂ 18  
DI AVOCADO E MELANZANE NUDE

## DESSERT

TORTINO AL CIOCCOLATO CON  
CUORE CALDO E GELATO ALLA  
CREMA DI NOSTRA PRODUZIONE 6

TORTA DI MANDORLE, MOUSSE DI ✂ 7  
RICOTTA ALL'ARANCIA, COULIS DI  
FRUTTI DI BOSCO

TIRAMISÙ 6

BAVARESE AL PISTACCHIO E ✂ 7  
LIMONE CANDITO SU BISCOTTO  
AGLI ARACHIDI

CONSIGLIAMO DI ABBINARLI  
AD UN CALICE DI:

PASSITO DI PANTELLERIA 5

VERMOUTH BIANCO DEL KAMERLENGO 5



## CAFFETTERIA

ACQUA LURISIA 0,75 LT

2,5

COCA COLA / COCA COLA ZERO

3

ARANCIATA / CHINOTTO LURISIA

3

CAFFÈ

2

LIQUORI E AMARI

4

PASSITO DI PANTELLERIA

5

VERMOUTH BIANCO

DEL KAMERLENGO

5

GRAPPA

4

RUM NERO SPEZIATO

"KRAKEN"

6



## WHISKY

WHISKY SINGLE MALT OBAN 14 ANNI

7

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

GLENLIVET DOUBLE OAK 12 ANNI

6

WHISKY COFFEY GRAIN NIKKA

8

WHISKY BLENDED 'DAYS' NIKKA

6

WHISKY "FROM THE BARREL" NIKKA

9

WHISKY SINGLE MALT CAOL ILA 12 ANNI

7

BULLEIT BOURBON FRONTIER WHISKEY

6

KNOB CREEK 9 YEARS OLD BOURBON  
WHISKEY

7