

Gli Antipasti

L'antipasto "Cantarelli"...

Un metro di assaggi caldi e freddi (min. per due) € 17 a persona

"Vegando"...

Pane nero e sedano rapa, croccante di ceci, verza e chinoa, carota e limone € 13

Sgombro caramellato, puntarelle cotte e crude e battuto di acciughe € 13

Cubo di piedino alla milanese, tartar di gambero rosso di Sicilia e la sua testa in tempura,
estratto di mela verde e spinacini € 14

Lumache biologiche "az. M2" in due versioni e il suo patè € 14

Il crudo di pesce... € 25

Fiocco di culatello nostrano e burratina d'Andria € 11

Tagliere di salumi selezionati (per due persone) € 20

Tagliere di salumi e formaggi selezionati (per due persone) € 24

Pane fatto in casa e servizio € 2

I primi

Risotto Carnaroli riserva all'aglio nero fermentato e ostrica frita € 15

Ravioli alla rapa rossa ripieni di coda di bue stracotta, burro montato e aria di salvia € 14

Gnocchetti di patate, cozze di Santo Spirito e cime di broccoletto € 13

Spaghettoni cacio e pepe, uovo disidratato al fumo e puntarelle € 13

Pasta e fagioli toscanelli e creste di gallo nostrano € 13

I secondi

Baccalà islandese, spuma di cavolo rosso e polvere di guanciale € 20

Ossobuco di vitello disossato, riso croccante e il suo midollo fritto € 19

Animella brasata, carciofi violetti e salsa alla birra € 18

La pluma d'iberico Patanegra € 20

Il controfiletto di manzetta prussiana € 20

Degustazione di formaggi e confetture

Piccola € 9

Grande € 15

Menù degustazione

Sgombro caramellato, puntarelle cotte e crude e battuto di acciughe

Cubo di piedino alla milanese, tartar di gambero rosso di Sicilia e la sua testa in tempura,
estratto di mela verde e spinacini

Risotto carnaroli riserva all'aglio nero fermentato e ostrica fritta

Ravioli alla rapa rossa ripieni di coda di bue stracotta, burro montato e aria di salvia

La pluma d'iberico patanegra

Dessert

Caffè

€ 65

Viene servito esclusivamente per l'intero tavolo e il prezzo si riferisce a persona, vini esclusi

La tradizione alla “cantarelli”

L'antipasto “Cantarelli”...Un metro di assaggi caldi e freddi

con l'aggiunta di un primo scelto dallo chef, 1 calice di vino, ½ acqua, coperto e caffè

€ 25

Viene servito minimo per due persone e il prezzo si riferisce a persona

Per ragioni sanitarie e di tutela della vostra salute tutti i prodotti ittici serviti crudi vengono abbattuti ad una temperatura di -20° per almeno 24 ore secondo normativa alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.

Disponibile la lista degli alimenti allergeni utilizzati in alcune delle nostre preparazioni