

## **Origini, mutamento e...**

*Il nostro Chef Salvatore Aprea, vi accompagnerà in un percorso,  
dalla montagna al mare... Dalle origini...  
Al loro mutamento nei nostri 30 anni di storia*

<b>“Materia”</b>	-Sette portate-	€ 130,00
( la proposta si intende per tutti i componenti del tavolo, bevande escluse)		
<b>Abbinamento vini a persona</b>		€ 50,00
<b>“Contrasti”</b>	-cinque portate-	€ 110,00
( la proposta si intende per tutti i componenti del tavolo, bevande escluse)		
<b>Abbinamento vini a persona</b>		€ 40,00
<b>“Vegetariano”</b>	-Quattro portate, bevande escluse	€ 70,00

### **Allergeni**

Cereali - Crostacei- Uova- Pesce - Arachidi - Soia - Latte - Frutta a guscio - Sedano - Senape - Sesamo - Solfiti - Lupini - Molluschi

\* Alcuni prodotti vengono trattati con la tecnica dell'abbattimento rapido (-20°C) al fine di garantire la massima sicurezza e salubrità dei nostri ospiti. Conforme alle prescrizioni del Regolamento(Reg. CE 853/04).

**Origins, change ....**

*Our Chef Salvatore Aprea will take you on journey,  
from the countryside to the sea... from the origins...  
to the change in our 30-years history*

<b>“Substance”</b>	-seven plates-	€ 130,00
( the proposalis for all the components of the table, drink not included)		
<b>Wines paired per person</b>		€ 50,00
<b>“Contrasts”</b>	- five plates -	€ 110,00
( the proposal is for all the components of the table, drink not included)		
<b>Wines paired per person</b>		€ 40,00
<b>“Vegetarian”</b>	-four plates, drink not included-	€ 70,00

**Allergens**

Cereals - Crustaceans - Eggs - Fish - Peanuts - Soy - Milk- Nuts - Celery - Mustard - Sesame - Sulphur - Lupini - Mollusks

\* Some products are treated with rapido blast chilling technique (-20°C) in order to ensure maximum safety and healthiness our guests. Confirmation of the provision of the Regulation(Reg. CE 853/04).

## Antipasti

“Come una parmigiana”	€ 22,00
“Purp & Roll”	€ 30,00
Tostada Artemide, lampuga, cicerchie e misticanza di Montoro	€ 28,00
Prima l’uovo o la gallina “Autumn version”	€ 28,00
Coniglio ripieno di melanzane e scamorza, su salsa al curry	€ 30,00
Radicchio, sedano rapa, panna acida e frutta secca	€ 24,00

**Appetizer**

“Like a eggplant parmigiana ” € 22,00

“Purp & Roll” € 30,00

Tostada Artemide, dolphin fish, grass peas and Montoro’s salad € 28,00

Before the Egg or the Hen “Autumn version” € 28,00

Fried rabbit  
stuffed with eggplant and scamorza cheese with curry sauce € 30,00

Red chicory, celeriac, sour cream and dried fruit € 24,00

## I nostri primi

Tortelli cacio e pepe con cozze e lime	€ 28,00
Riso “Buono” funghi, nocciole e cacao	€ 30,00
Spaghetti “Pastificio Gentile” zucca & mare	€ 30,00
Ravioli capresi con salsa di datterini	€ 22,00
Raviolotti di coniglio, cipolle e olive	€ 28,00
Tagliolino, astice, caffè e fagioli	€ 32,00

**First Course**

Tortelli cacio e pepe, mussels and lime	€ 28,00
“Buono Rice” mushrooms, nuts and cocoa	€ 30,00
Spaghetti “Pastificio Gentile” pumpkin & sea	€ 30,00
Caprese ravioli with datterini tomato sauce	€ 22,00
Raviolotti of rabbit ,onions and olives	€ 28,00
Tagliolini, lobster, coffee and beans	€ 32,00

**Pesce**

Spigola, lenticchie e uva	€ 38,00
Ricciola, verza e guanciaie	€ 38,00
Pesce spada, paprika affumicata, pinoli, rucola e melanzane	€ 38,00

**Carne**

Quaglia "Da Tonino 2.0"	€ 38,00
Maialino nero, patate dolci, friarielli e bbq	€ 38,00
Manzo, barbabietola e broccoli	€ 38,00

**Fish**

Sea bass, lentil and grapes	€ 38,00
Amberjack, savoy cabbage and jowls	€ 38,00
Swordfish, smoked paprika, pine nuts, rocket and eggplant	€ 38,00

**Meat**

Quail "Da Tonino 2.0"	€ 38,00
Black suckling pig, sweet potatoes, friarielli and bbq sauce	€ 38,00
Beef, beetroots and broccoli	€ 38,00