

**LA BANCA DEI SAPORI**

**ENOTECA con CUCINA**



## **DALLA NOSTRA CUCINA**

### LE SFIZIOSITA'

Crudità di mare con frutta fresca e germogli di stagione	€ 22.00
Acciughe del Mar Cantabrico, maionese al peperone e burro all'aneto	€ 15.00
Patanegra iberico con giardiniera di ortaggi artigianale ( per 2 persone )	€ 28.00
Fiori di zucca al Gin Tonic ripieni di ricotta pecorina alla clorofilla di erbe e lime	€ 14.00
Guazzetto di moscardini, fave e pomodoro pachino leggermente piccante con crostone di pane	€ 16.00

### I PRIMI PIATTI

Spaghetto nero con gamberi marinati, burrata e colatura di alici	€ 15,00
Raviolone ai crostacei e lime con salsa bouillabaisse	€ 14,00
Paccheri con polpo, zucchine, pomodorini confit e olive taggiasche	€ 13,00
Riso carnaroli con asparagi e blu di capra (min. 2 persone )	€ 13,00

### SECONDI PIATTI

Il nostro pescato del giorno	€ 22.00
Piovra caramellata, caviale di melanzana al faggio e burrata di Andria	€ 20.00
Controfiletto di Aberdeen con patate al forno e verdure alla plancia	€ 20.00
Costolette di agnello al dolce forte, panure di nocciole piemontesi e crema di peperone rosso piccante	€ 19.00

### LE DELIZIE

Anello di sfoglia con crema alla ricotta e vaniglia e bouquet di frutti rossi	€ 8.00
Crema al lampone profumata allo zenzero con sfera di gelato alla pera e caviale di balsamico	€ 7.00
Cheesecake al cioccolato gianduia agrumato con crumble al rosmarino e nocciole	€ 7.00
Spuma al tiramisù con crema pasticcera al caffè corretto	€ 6.00

Per eventuali allergie e intolleranze alimentari vi consigliamo di chiedere al personale il menu degli allergeni  
Alcuni prodotti del menù potrebbero essere surgelati o abbattuti da noi all'origine