

A Fuoco Vivo

Viziatti

Focaccia della casa , 'nduja, ricotta dura, pannocchia grigliata	14	
Terrina di caciocavallo podolico con cipolle Tropea caramellate	9	
Crispy pork belly in salsa dijon e sott'aceti della casa	10	
Fichi arrostiti , ricotta dura, cicoria Tarassaco, mandorle tostate, vinaigrette	11	
Midollo alla brace su bruschettone all'aglione	11	
Battuto di manzo al coltello , il nostro olio evo 01, sale e limone	12	
Caponata di melanzane affumicata , pomodori confit, sedano sott'aceto, cipolle Tropea arrostiti, capperi, pinoli tostatati	12	
Carpaccio di capasanta e anguria arrosto, olive nere, maggiorana, capperi	14	
Baccalà fumé mantecato , zucchine trombetta alla scapece e ceci croccanti	14	
Gnocchi di patate tostatati , crema di pomodoro, fondue di pecorino e capra		16
Capocollo alla brace , glassa di mela e calvados, scarola bruciata, mandorle		24
Galletto al mattone agropiccante , salsa di peperone rosso arrostito	12	24
Guancia di manzo arrosto , carota novella glassata e salsa verde		24
Polpo ai ferri in salsa tariyaky, crema di ceci e olio piccante	14	28
Orata nella roccia , in pasta di sale e semola cotta su fiamma, olio e limone		28
Gamberoni sottocenere con aioli all'aglio arrostito	15	30
Bone-in Sirloin , controfiletto ed il suo osso 800 gr (per 2 persone)		64

Dessert

Mess all'Ombra , fragole, zucchero e limone, panna e meringa imbrunita	7
Burnt Cheesecake , torta bruciata, crema di albicocche	7
St. Emilion au chocolat , cioccolato 85%, amaretti, rum, crema mascarpone	7

Pane e coperto	2.5
Focaccia e olio evo 01	6
Patata sottocenere con caciocavallo podolico	7
Friggitelli arrostiti, sale ed olio evo 01	7
Contorni di stagione	8

Da un'idea di Luigi Giampietro

Alcuni ingredienti in relazione alle disponibilità potrebbero essere congelati o surgelati all'origine. Invitiamo i gentili clienti ad informare il personale di eventuali allergie ed intolleranze. Lista allergeni disponibile. I prezzi sono espressi in Euro.