

WE
LOUNGE



PER INIZIARE CON GUSTO

Verticale di ostriche

Trsarkayan, Loira Legrand, Aquitania Pleiade poget

Salmone

Loch fine, yogurt greco, erba cipollina e pan brioche

Ceviche

Ricciola, capasanta, gamberi rossi di Porto Santo Spirito

La battuta

Manzo marinato al salmoriglio di piccole verdure

Fruit and salade

Insalata di frutta e misticanza con semi oleosi e chips di pane

Il tagliere

Prosciutto, salumi e formaggi del "Montefeltro" serviti con piadina, confetture e giardiniera all'agro

Carpaccio di seppia

Accompagnato con perle di piselli, germogli e gel al nero

PER CONTINUARE CON LA PASTA

Spaghettoni

Gragnano "pastificio Gentile", vongole veraci,
pomodorino pestato al forno

Tortellacci

Salicornia, crema di patate viola, calamaro al salto

Paccheri all'uovo

Pomodorino vesuviano, melanzane rosolate,
ricotta asciutta, pistacchio

I DONI PREZIOSI DI MARE E TERRA

Branzino

scaloppato al sale aromatico, lemon gras e salicornia

Pappa al pomodoro

servito con gelato alla ricotta e fonduta

Fritto

Gamberi, calamari e julienne di verdure

Ombrina

Guazzetto di pomodoro nero e bottarga

Filetto

di manzo, ristretto di Sangiovese e ciliegie, patate cremose

DOLCEZZE DI FINE PASTO

Zuppetta

di pesche, granita al lampone e frutta fresca

Chantilly

di mascarpone, frutti rossi e mandorle sabbiate

Tartelletta

Crema al lemon curd, morbido allo yogurt

Sorbetto

al lime, purea di basilico in sciroppo

Sfera

Bavarese al limone, cuore ai frutti rossi e composta al mango

I piatti inseriti nel menù possono contenere allergeni.
Si prega la gentile clientela di avvisare in caso di intolleranze ed allergie.
A disposizione su richiesta, il libro delle ricette con ingredienti ed allergeni.

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati
in base alla reperibilità del prodotto.