

I MENU DEGUSTAZIONE

Serviti in condivisione per tutto il tavolo

I VEGETALI

Prima di intraprendere un viaggio alla scoperta di nuove terre, è sempre bene conoscere la propria. Per questo lo Chef vi propone tale percorso per farVi scoprire i vegetali nati e cresciuti nella nostra terra serviti in 6 portate.

€ 80

Vini e bevande escluse

A MANO LIBERA

Un percorso scandito da un piacere che cresce e si materializza in ciascuna delle 6 portate, tra quelle di carne e di pesce, preparate coi freschi arrivi del mercato.

€ 100

Vini e bevande escluse

CARUSU EXPERIENCE

Lasciate guidare dallo Chef Alen Mangione e dal suo team. Questo percorso da 9 portate vi condurrà in un viaggio all'insegna del gusto e alla scoperta della sua filosofia di cucina.

€ 130

Vini e bevande escluse

In abbinamento... 5 calici 60 € / 7 calici 80 €



LA NOSTRA CARTA

Menu alla carta disponibile per un minimo di 2 portate a persona



Antipasti

La Seppia "Mascariata" (1,2,4,7,9,12) € 23

Seppia farcita, crumble alla cipolla, peperoncino e salsa al vino bianco

La Palamita (2,4,7,12) € 20

Crudo e cotto di palamita, cetriolo e yogurt

L'asino (1,2,6,7,11) € 20

Carpaccio d'asino, rafano, lattughino e patata soffice

Il Bue... E Il Coniglio (1,3,9,11,12) € 25

Lingua di bue scottata e coniglio all'agrodolce

La Cipolla (7,12) € 16

Cipolla fondente, beurre blanc e capperi



Primi Piatti

Appartenenza (2,4,7,8,9,12) €25

Risotto, alici, limone e pistacchio

Le Linguine (1,2,4,7,9) €27

Linguine, ricci, favette verdi e caciocavallo

Tunnina a Matalotta (1,2,5,4,9,12) €27

Bottoni di pasta fresca ripieni di "tonno alla matalotta" e jus di manzo

Il Cappellaccio (1,5,7,9,12) €27

Cappellacci di "salsiccia al ceppo affumicata", scarola riccia e caprino erborinato

Pittinocchi (1,7,9) €26

Spaghetto, ristretto di carne, mela verde e sedano

La Prima Raccolta (1,5,6,7,8,9) €25

Gnocchi di patata all'erbette, ragù di verdure e pane croccante



Secondi Piatti

Rosso Di Triglia (2,4,5,6,7,9,12) € 30

Triglia di scoglio, tatin di patata, maionese all'arancia, jus all'origano e brandy

Aragosta (2,4,7,9,12) € 35

Coda d'aragosta al kamado e insalatina croccante dell'orticello

Pesce d'amo (2,4,7,8,9,11,12,14) € 30

Pescato del giorno, rucola selvatica, ragù di alghe e molluschi

L'Agnello (1,3,5,7,9,,12) € 35

Variazione d'agnello, piselli, menta e latticello

L'Anatra (7,8,9,12) € 30

Petto d'anatra, ciliegie e gruè di cacao

Il Maialino (5,6,8,9,11,12) € 28

Pluma di suino Nero al bbq e chutney di prugne



Le nostre acque

Filette	47 cl	€ 6
Naturale		
Lurisia	65 cl	€ 8
Naturale		
San Benedetto	65 cl	€ 5
Naturale		
Panna	75 cl	€ 5
Naturale		
Armani	75 cl	€ 15
Naturale		
Maxim's Fashion by Pierre Cardin	75 cl	€ 12
Naturale		
Perlage	70 cl	€ 8
Effervescente		
Ferrarelle	75 cl	€ 5
Effervescente		
Filette	47 cl	€ 6
Frizzante		
Lurisia	65 cl	€ 8
Frizzante		
San Benedetto	65 cl	€ 5
Frizzante		
San Pellegrino	75 cl	€ 5
Frizzante		
Armani	75 cl	€ 15
Frizzante		
Maxim's Fashion by Pierre Cardin	75 cl	€ 12
Frizzante		



Soft Drinks

Coca Cola	€5
Aranciata	€5
Acqua Tonica	€5
Cedrata	€5
Limonata	€5
Ginger Beer	€5
Crodino	€5
Thè	€5

Birre

Bionda	€10
Rossa	€10
Weiss	€10



Allergeni

- 1 Cereali contenenti glutine
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 Frutta a guscio: mandorle, pistacchio, noci e nocciole
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 11 Senape e prodotti a base di senape
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirle informazioni sui nostri cibi e bevande.

Coperto

€7

Il menu potrebbe subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato. In mancanza di prodotti freschi, vengono utilizzati prodotti congelati. Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (-20°C per 24 ore / -35°C per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento.

