
















GLI ANTIPASTI

La Melanzana alla brace con il suo Purè leggermente affumicato, Pomodorini Confit e Burrata di Andria  	€ 22,00
Il Polpo alla Plancia su Soffice di Patate Rattes, terra di Olive Taggiasche e Pomodorini Canditi 	€ 18,00
Il Roll di King-Krab e Avocado con Burrata di Andria e Olio al Basilico 	€ 20,00
La Ceviche di Ricciola e Kiwi  	€ 18,00
“L’ Essentia” di Fassona (della macelleria Cazzamali) da noi condita con Fior di Sale, Pepe, Olio EVO, Mayo alla Nocciola e Uovo di Quaglia in Camicia  	€ 18,00
Il Prosciutto Crudo di Parma S. Ilario (28 mesi di stagionatura) con Melone e Barbajuan fritti	€ 18,00

L’ OSTRICA & IL CAVIALE FRESCO

L’ Ostrica Speciales de Gillardeau calibro n°04  	€ 4,00 al pz.
Il Caviale Calvisius servito con Burro salato e Crostini di Pane Caldi (confezioni da 10gr / 30 gr / 50 gr)	€ 2,50 al gr.

I PRIMI PIATTI - ZUPPE

I Tagliolini di Pasta fresca con Polpa di Astice, Pomodoro Piccadilly e Basilico	€ 26,00
Gli Spaghetti “Vicidomini” alle Vongole Veraci e Bottarga di Muggine 	€ 18,00
Il Thai Fried Rice con Gamberi e Verdure (piccante)   	€ 20,00
I Ravioli d’Anatra con Nocciole Tostate e Salsa al Foie Gras	€ 16,00
Il Minestrone di Ortaggi BIO del nostro Orto di S.Cassiano   	€ 12,00

LE LIEVITATE - A DIFFERENT PIZZA

La Mojito con Mozzarella Fiordilatte, Gamberi Rossi crudi di Mazara del Vallo marinati nel Rum Bianco, Insalata Riccia, Menta, Scorza di Lime, Burrata Pugliese DOP (*pizza bianca*) Small € 18,00 | Large € 32,00

La Acciú-Olé con Salsa di Pomodoro, Basilico e Bufala Pugliese DOP
A parte una confezione da 48 gr. "Reserva" del Mar Cantabrico Small € 20,00 | Large € 26,00

*La versione LARGE è consigliata per due persone

**DISPONIBILE ANCHE LA VERSIONE LARGE SENZA GLUTINE + € 3,00

I SECONDI PIATTI

Il Fritto di Calamari dell'Adriatico da intingere nella Salsa Agrodolce alla Soya € 18,00

Il Filetto di Branzino e Ortaggi al vapore con Olio al Limone e Concassè di Pomodoro   € 28,00

La Grigliata di Pesce, Crostacei e Verdure (Astice | Scampi | Mazzancolle | Branzino | Capasanta)   € 40,00

Il Galletto laccato all' Orientale (disossato) con Pureé di Radici di Prezzemolo (*leggermente piccante*)   € 20,00

Le Costine di Agnello " Riding Reserve" con Finferli Trifolati e Scalogno Caramellato € 22,00

Il Filetto di Manzo Scozzese al Midollo con Patata avvolta nel Bacon riepina di Pocini trifolati e Porcino alla piastra   30,00

Il B-KK Burger con 180gr di Carne di 1° qualità, Cheddar, Pomodoro Cuore di Bue, Insalata Foglia di Quercia, Cipolla Rossa Caramellata, Bacon e Salsina "top secret"
con Patatine Fritte Dippers € 20,00

I DESSERT

Il Terramisú - Pan di Spagna Bagnato nel Caffè, Crema al Mascarpone e Crumble Salato al Cioccolato  € 12,00

Il Carpaccio di Ananas alle Spezie con Sorbetto alle Erbe Aromatiche    € 12,00

La Caprese dolce: Gelato al Basilico, Spuma di Mozzarella e Gel di Pomodoro  € 12,00

Il Brownie con Cremoso al Cioccolato e Meringhe   € 12,00

La Crostatina ai Frutti Rossi con Gelato allo Yogurt  € 12,00

I nostri Gelati: Nocciola del Piemonte IGP o Cioccolato o Pistacchio di Bronte o Vaniglia   € 8,00

Il nostri Sorbetti: Limone o Fragola o Mela Verde o Passion Fruit € 8,00
oppure nella versione Liquida con Vodka o Bollicine    € 10,00

 SENZA GLUTINE

 SENZA LATTOSIO

 VEGETARIANO