

Antipasti

Fave e cicorie	7	Tartara di dentice e agrumi	12
Insalata di Mare	7	Baccalà caramellato, carote colorate e mandarino	12
		Totanetti, fave, aglio nero e prezzemolo	10
		Carciofo, yogurt e menta	10

Primi

Orecchiette alle rape e pane fritto	10	Ravioli di cicoria e agnello, finocchio e canestrato	15
Tubettini alle cozze	10	Risotto di mare	16
Orecchiette al sugo di pomodoro e cacioricotta	8	Tubettini, fagioli, ostriche e cozze	14
		Spaghettoni ricci e rape	15

Secondi

Pescato del giorno al vapore con pomodorini e olive	14	Dentice, lampascioni e brodo di agrumi	20
Braciole di vitello al pomodoro	12	Zuppa di pescato	18
		Carré di maialino, topinambur e latte di mandorla	20
		Cappello del prete di manzo, bietole e barbabietole	24

Dessert

Torta caprese e sorbetto all'arancia	6	Pera, melissa e gelato al miele	8
Frutta di stagione	6	Mandorle e fragole	8

Coperto		3
Acqua Panna o San Pellegrino		2
Calice di vino	a partire da	6
Amari	a partire da	6
Caffè		
		1

Menu Degustazione

La degustazione viene realizzata per l'intero tavolo. Non prevede il coperto

Riflessione dello Chef - Degustazione di 5 portate scelte dallo Chef	50
Riflessione numero due. Degustazione di 7 portate scelte dallo Chef	60

SUITS, RESTAURANT & BAR

N.B. La carta è Composta da Materie Prime fresche. Il Pesce è regolarmente Abbattuto secondo normativa HCCP REG. CE.852/04

Per Eventuali Intolleranze e allergie non esitate a Chiedere al personale di sala Reg.UE.1169/11