

# MEZZE

## Menù del giorno

	Mezzé	Piatto
<b>Minestra</b> con cicerchia di Controne, scarola ripassata con uva passa, finocchietto e lattuga di mare, patate dolci, ramolaccio e coriandolo (vegan)	€ 7	€ 14
<b>Favetta</b> e cicoria "accomodata" con salsa di acciughe e mollica croccante o in versione classica (vegan)	€ 6	€ 12
<b>Zuppa</b> di baccalà, cavolo romanesco, porri e patate allo zafferano servita con <b>crostini</b>	€ 8	€ 16
<b>Caramelle</b> artigianali di magro con crema di cavolo nero all'alloro, salsa di acciughe, granella di pane e polvere di limone	€ 9	€ 18
<b>Tagliatelle</b> di pasta fresca con salsa di zucca arrostita, fonduta di pannerone, tartufo nero e rosmarino (vegetariano)	€ 11	€ 22
<b>Risotto</b> con crema di topinambur, carciofi spadellati, bottarga e salsa di uovo e ricotta di capra	€ 10	€ 20
<b>Sformato</b> di cardo e porri con besciamella di yam al profumo di dragoncello, maggiorana e noce moscata, cuore di erborinato e crosta di mais (vegetariano)		€ 15
<b>Polpo</b> grigliato su salsa stretta di pomodoro e colatura d'alicci di Cetara con polvere di peperone crusco e patate arrostiti alla paprika dolce	€ 12	€ 24
<b>Cacciucco</b> con patate di seppie, totani, ombrina, mazzancolle e cozze, servito con <b>crostini</b>	€ 13	€ 26
<b>Manzo</b> cotto a bassa temperatura su salsa di cachi con castagne arrostiti al rosmarino e purè di patate viola	€ 11	€ 22
<b>Rollè</b> arrostito di cosce e sovracosce di pollo farcito con cavolo nero, senape rustica e pancetta su crema di topinambur	€ 10	€ 20

Coperto € 2,00

#20 non si paga

Allergeni

fave, glutine, frutta a guscio, arachidi, uova, latticini, sedano, sesamo, senape, soia, crostacei, pesce, solfiti