

L'inizio e le curiosità

Calamaro*, cetriolo, lampone e yogurt di bufala			18
Baccalà CBT, olive, papaccelle e acciuga sott'olio		 FISH	16
Il mare in purezza: gambero*, scampo* e tartare*		 FISH	25
Tiepido di polpo*, pomodorini, fagiolini, sedano in agrodolce e gel di limone			18
Focaccina con culatta "selezione osteria" e stracciata di bufala			16
Carpaccio di manzo ai sali bilanciati con anguria, aceto balsamico e pepe del Sichuan			16

L'attesa protagonista

Linguina con battuto di gamberi* e scampi*			22
Zito spezzato allo scarpariello aversano con carpaccio di pesce e limone candito		 	20
Risotto con crema di melanzana bruciata, scampo e pinoli		  	22
Gnocchetto con peperoncini verdi, guanciale croccante e salsa al pecorino			16
Raviolo di burrata ai tre pomodori		 	14

Il fuoco e la pazienza

Frittura di orto e mare	  	25
Trancio di spigola con zucchine alla scapece in due consistenze	 	20
Filetto di maialino CBT, millefoglie di patate e composta di ciliegie		18
Entrecote di scottona		9/etto
Costata di scottona		9/etto
Pescato del giorno		9/etto
Contorni di stagione		8

Zuccheri e contrasti

Crostatina, cioccolato bianco, pesca e basilico	    	8
Cheesecake cioccolato fondente e peperoncino	    	8
Tiramisù	    	10
Selezione di formaggi con confetture e miele	  	12

POCHE MATERIE PRIME, RISPETTATE DAL TEMPO, DALLE MANI E DAL FUOCO