



L A  
C U C I N A

---

#MADRICCIONE #THEBOXRICCIONE

<b>OSTRICA</b>	succo di melograno e pepe verde	<b>.6</b>
<b>RICCIOLA</b>	mela, finocchio e tropea in agrodolce	<b>.14</b>
<b>BACCALÀ</b>	mantecato , polenta fondente, zucca e squacquerone	<b>.14</b>
<b>MANZO</b>	battuta, mandarino, nocciola tostata e tartufo nero	<b>.18</b>
<b>CARCIOFO</b>	ricetta tradizionale, cipolla e prezzemolo	<b>.10</b>
<hr/>		
<b>PASSATELLI</b>	vongole al rosmarino e pomodorini al gratin	<b>.14</b>
<b>MEZZE MANICHE Az.MANCINI</b>	rana pescatrice, bottarga di muggine e salsa carbonara	<b>.16</b>
<b>CAPLE'T</b>	parmigiano 36 mesi e salsa di vitello	<b>.14</b>
<b>CANNELLONI</b>	ricotta di bufala, pomodorini marinati e basilico	<b>.12</b>
<hr/>		
<b>MERLUZZO e PATATE</b>	tempura, limone, capperi e agrodolce al pomodoro	<b>.18</b>
<b>PESCATO</b>	soffice di patate al lemongrass, olive e broccoli	<b>.22</b>
<b>TONNO</b>	marinato all'orientale, melanzane alla soia, spinaci e sesamo	<b>.22</b>
<b>MAIALINO</b>	porchetta, tamarindo, senape e crauti	<b>.16</b>

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI. DISPONIBILITÀ DI PRODOTTI GLUTEN FREE

**COPERTO .2**

CHEF DI CUCINA  
*Francesco Montemurro*