

*Il nostro consiglio è di lasciarvi trasportare dai percorsi degustazione che lo Chef Vincenzo Agrillo ha minuziosamente studiato per condurvi in un viaggio attraverso la sua cucina.  
I menù si intendono per l'intero tavolo.*

**Menù Degustazione  
"Intrecci"**

Quattro portate  
a base di pesce

€ 48.00

**Menù Degustazione  
"Intrecci Extralarge"**

Sette portate a base di  
carne e pesce

€ 70.00

**Menù Degustazione  
"JRE"**

Quattro portate  
a base di di pesce con  
abbinamento vini

€ 75.00

***ANTIPASTI***

**Tataky del pescato**

cavolo nero, cipolla rossa, teriyaki, nocciola  
22,00

**Acciuga nostrana**

mozzarella di bufala, cime di rapa, bagna cauda, pomodoro secco  
20,00

**Panissa**

cipollotto, senape in grani, bieta  
19,00

**Coniglio**

alla cacciatora, frutto della passione, cicoria  
21,00

## ***PRIMI***

### **Gnocchi di nonna Melina**

cozze, oliva taggiasca, pomodoro chiarificato

22,00

### **Carnaroli Tenuta Margherita**

scampi, zafferano e arancia, lapsang souchong, alloro ( min per due persone)

28,00

### **Cappellacci**

radicchio e mela verde, latte di mandorla, aceto balsamico

22,00

### **Fusillone**

burro d'Isigny, fondo bruno, cardoncello, battuta di manzo, pecorino romano

25,00

## ***SECONDI***

### **Fritto in pentola**

totani, gamberi rosa, scampi, paranza, verdure

28,00

### **Pescato**

verza, sesamo, burro acido

25,00

### **Controfiletto di Vitella Piemontese**

fondo speziato, carota e zenzero, latte di cocco, porro

26,00

### **Stinco di Agnello**

il suo fondo, carciofo, toma Piemontese, spinaci

25,00

Coperto 4,00

Acqua 3,00