

IL FRITTO

| | |
|---|------|
| Polpette miste (6 pz) | € 8 |
| <i>Melanzana/Zucchina e menta</i> | |
| <i>"CAPO": impasto speciale hamburger del CAPO</i> | |
| <i>Gambero</i> | |
| Tempura di pesce e verdure | € 12 |
| Mazzancolle/gamberi cRock in crosta di mandorle | € 8 |
| Straccetti di pollo crispy | € 8 |
| La polpetta di Nonna Anna: Maxi polpetta di melanzana, salsetta di ciliegino, spuma di bufala e basilico fritto | € 8 |

Salse artigianali in abbinamento a scelta dello chef

SFUMATURE DI MARE

| | |
|---|------|
| Tartare di gamberi rossi e scampi, emulsione alla burrata, verdure dell'orto, dressing al lime | € 15 |
| Insalata di baccalà, misticanza, gelatina agli agrumi, mandorle e ciliegino confit | € 14 |
| Carpaccio di tonno marinato al tè nero, verdure croccanti in agro affumicatura a freddo con bacche di ginepro e aneto | € 15 |
| Tagliata di spada cbt, verdure in agrodolce e briciole di pane alla siciliana | € 15 |
| Polpo cbt arrosto, battuto di patate al basilico, filetto di pomodoro, petali di cipolla rossa caramellata e verdure (7h) | € 15 |
| Baccalà confit in guazzetto pizzaiolo, aglio nero e limone fresco | € 14 |

LA PASTA

| | |
|--|------|
| Spaghettoni semi risottati alla crema di ciliegino, giallo arrosto, terra di pane alla colatura di alici, tartare di violetto marinato al limone ed emulsione all'aglio nero | € 15 |
| Risotto alle alghe, finissima cruda di pescato ed emulsione in purezza di gambero rosso | € 15 |
| Pacchero con ragù bianco di salsiccia, crema di carote al curry, pomodoro secco e pistacchio | € 13 |
| Lasagnetta con stracciatella, battuto di melanzana arrosto, salsetta di ciliegino e julienne di melanzana frita | € 13 |

LA CARNE CBT ed altro

| | |
|---|------|
| Pluma di maialino cbt alle erbe provenzali, nocciole e chutney di ananas o ciliege (2h) | € 15 |
| La salada fusion di FraCristò con gambero rosso, tartare ed emulsione alle 5 erbe | € 12 |

I DOLCI

| | |
|--|-----|
| Cannolo Kataifi con crema di ricotta e panna aromatizzata al lime | € 8 |
| Cannolo Kataifi con crema chantilly e frutti di bosco | € 8 |
| Caprese al cioccolato, salsa ai mirtilli e panna | € 8 |
| Cestino croccante alle nocciole, crema chantilly al mascarpone e frutti di bosco | € 8 |