

Menu Tryphé

Antipasti

- Croccante di alici, scarola, burrata, pinoli e uvetta

10€

- Degustazione Prosciutto Iberico Blàzquez bellota
"Admiración"

*Tagliato a mano, 100gr

18 €

- Ostriche Sorlut e perlage di tartufo

Francia, Charente Maritime

4 € a pz

- Degustazione di formaggi francesi a latte crudo

burro, Tommè Bruleè (Pecora), Pavé Correzien (Vaccino),
Rocher Nantais (Vaccino), Long Cendre (Capra)

18 €

- Carpaccio baccalà tiepido, riduzione di melograno e
cipolla di Tropea e datterino giallo e rosso

14€

- Parmigiana di melanzane croccante su colatura di provola
affumicata e burrata

10€

- Uovo cremoso, spuma al tartufo nero del Pollino e peperone crusco

13€

- Gamberi in pasta kataifi su maionese al limone di Rocca Imperiale

14€

Primi

- Risotto mazzancolle e caviale al tartufo nero del Pollino

18 €

- Bauletti con friarielli e caciocavallo silano, mantecati alla 'nduja e zest di limone di Rocca Imperiale

13 €

- Pasta mista patate e cozze con colatura di provola affumicata

13 €

- Raviolo di baccalà, salsa al limone e pomodoro confit

14 €

- Ravioli stracchino, zabaione salato e tartufo nero del

Pollino

14 €

Secondi

- Suino iberico, riduzione di aceto balsamico e caffè, e vellutata di fagiolo

18 €

- Polpo a due cotture su spuma di patate affumicata e nocciole e peperone crusco

14 €

- Guancetta di vitello su riduzione di Magliocco e spinaci

15€

Dolci

- Gelato variegato: cioccolato e nocciola, pistacchio e cioccolato

4€

- Tortino di panettone con crema inglese al bergamotto e fragole

6€

▪ **Creme Brulè alla liquirizia**

6€

▪ **Tiramisù al caffè con crumble di nocciole**

5€

[Bevande Analcoliche Carta dei vini Birre Distillati, Liquori e Amari](#)