



Del Regno Matteo Pio

sostenibilità, stagionalità e un occhio alla salute sono i valori che portiamo avanti!!

ANTIPASTO

Crostino con Purea di Fave, Tartare di Tonno Rosso e Pompelmo Rosa



crouton with broad bean purée, red tuna tartare and pink grapefruit
un antipasto dall'atmosfera esotica ma che ancora non scorda le sue radici mediterranee. La dolcezza del tonno dialoga perfettamente con l'amara acidità del pompelmo

PRIMO PIATTO

Ravioli Capresi conditi con Pomodorino del Piennolo



"ravioli Capresi" with "POMODORINI DEL PIENNOLO"
Basilico, mozzarella e pomodori, questo trio inseparabile dai sapori mediterranei, protagonista di moltissime ricette, prima fra tutte la tradizionale caprese, che ha ispirato questo primo piatto

SECONDO PIATTO

Involtini di Pesce Spatola e Zucchine Nostrane



"PESCE SPATOLA" rolls and km.0 zucchini

Cosa dire, appartenente alla famiglia del pesce azzurro , ha proprietà nutrizionali incredibili, ricco di Omega3, viene proposto a mo' di sfizioso involtino, leggero cotto al forno

CONTORNO

barchetta di patate con melanzane al forno



"Barchetta" of potatoes and baked eggplant T

vicino al pesce , da abbinare è d'obbligo la patata, proposta in una sfiziosa barchetta con all'interno melanzane; tutto cotto al forno non contrasta la leggerezza del pesce spatola

DESSERT

Mela Limoncella e Cannella Regina in Chiave Moderna



"Limoncella apple" and cinnamon regina, in modern version ispirato alla mela limoncella, un frutto straordinario in via di estinzione, un armonico abbinamento con cannella regina, il tutto con un tocco di modernità