

DEGUSTAZIONI

I MASSARI

Percorso di terra

Entrée

Fiori di zuccchina ripieni di Ricotta e Caciocavallo stagionato,
salsa al Peperone arrosto

Tartare di Manzo affumicata, Mascarpone alla Senape antica,
patè di Pomodori secchi e Mandorle

Orecchiette con il nostro grano, sfilacci di Cappone, il suo fondo,
fonduta di Parmigiano, Tartufo nero estivo

Costolette di Agnello, millefoglie di Patate, Friggitelli

Fichi e Pecorino

Dessert

€ 65

I PESCATORI

Percorso di mare

Entrée

Polpo croccante, Sponzale brasato, maionese allo Sponzale
Sgombro marinato, PilPil, Limone candito, Friggitello in conserva,
olio al Prezzemolo

Risotto Carnaroli Zaccaria Alta Qualità, Scampi, Burrata, Arancia

Trancio di Dentice all'Acqua pazza e Salmorejo

Sorbetto artigianale al Basilico

Dessert

€ 65

TASTING MENÙ

I MASSARI *The farmers* *Land tasting menu*

Entrée

Zucchini flowers stuffed with Ricotta and aged Caciocavallo,
Pepper sauce

Smoked Beef Tartare, whole-grain Mustard Mascarpone,
sun-dried Tomato and Almond pâté

Orecchiette crafted from our own wheat, with Pulled Capon, rich capon Jus,
Parmesan fondue and summer black Truffle

Roasted Lamb Chops, Potato mille-feuille, Friggitelli Peppers

Figs & Pecorino

Dessert

€ 65

I PESCATORI *The Fishermen* *Sea tasting menu*

Entrée

Crispy octopus, braised wild onions, wild onion mayonnaise
Marinated Mackerel, Pil-Pil Sauce, Candied Lemon,
Preserved Friggitello Pepper, Parsley Oil

Risotto Carnaroli Zaccaria high quality, Langoustines, Burrata, Orange

Snapper fillet *Acqua pazza* style with Salmorejo

House-made Basil Sorbet

Dessert

€ 65