

Sfizi del Bistrot

<i>Le Focaccelle</i>	3 €
<i>Focaccia di farro integrale e semola di grano duro a lunga lievitazione e maturazione a bassa temperatura. Produzione artigianale.</i>	
<i>Farinata di ceci</i>	3 €
<i>Farinata di ceci alle verdure dell'orto</i>	4 €
<i>Pettoline del Bistrot</i>	7 €
<i>Pettole di farro integrale e semola a lunga lievitazione (pasta di riporto 72 ore). Fior di sale di Trapani & salsa alle erbe. Frittura in olio EVO bio</i>	

MoodIntrigo *Special Edition*

<i>Tavola policroma</i>	7 €
<i>Tris di Hummus su chips di bietola arcobaleno essiccata a bassa temperatura, misticanza in tre colori ed erbe fresche dell'orto</i>	
<i>A new concept of the Sea</i>	10 €
<i>Degustazione di tartare dell'Adriatico (tre specie ittiche secondo pescato del giorno) al pepe rosa e zenzero fresco, insalata croccante di puntarelle al finocchietto, mousse di ricotta alle erbe fini, salsa verde alle selvatiche e aromatiche dell'orto.</i>	
<i>In flux</i>	12 €
<i>Turbanti di sgombro al timo limone, crudo & cotto di finocchio in guazzetto di pesce e finocchietto selvatico, polvere di Cardoncello</i>	
<i>Monolithes</i>	14 €
<i>Falde di muscolo e copertina di spalla di manzo cotto a bassa temperatura su fondina delicata di fave al finocchietto, selvatiche ripassate e cialda di caprino stagionato</i>	

Dessert

<i>Variegato al cotto di fichi</i>	4 €
<i>Gelato artigianale alla vaniglia Bourbon e limoncello (produzione artigianale), falde di cocco croccanti alla cannella e cotto di fichi dotti in purezza</i>	
<i>Ricotta, vaniglia & fragole</i>	5 €
<i>Mousse di ricotta al profumo di agrumi e vaniglia Bourbon, coulis di fragole fresche, base biscotto</i>	
<i>Soffice all'arancia</i>	4 €
<i>con mousse di ricotta di capra (Amaltea) e battuto di pistacchi</i>	