

## Alla Carta

### *U Cala cala* 32€

Misto di verdure, erbe e fiori con pescato nostrano e salsa di polline.

### *A' nsalat e pummarol* 30€

Salsa di pomodori fermentati, pomodori crudi e cotti, olio di fico.

### *Scampo e prugna* 38€

Scampo arrostito, concentrato di goccia d'oro, salsa al dragoncello.

### *Contenuto e contenitore* 36€

Pacchero glassato in salsa di maiale, ostriche, uchucuta ischitano.

### *La triade della dieta mediterranea* 35 €

Tortello ripieno di amazake di grano, Tapenade di olive, salsa all'uva acerba.

### *Scarol e fasule* 30€

Scarola alla brace, pesto di erbe e kimchi di scarole, salsa di fagioli Zampognari.

### *Il regno dei funghi* 34€

Cardoncello ossidato, salsa al lievito e koji, menta.

### *La vita della faraona* 42€

Faraona alla brace, pesto di ortiche, salsa ponzu al tuorlo d'uovo, salsa al fieno.

## Pasticceria

### *A' zupp e latt'* 15€

Dulce de leche, amazake al caffè, panna acida, pane abbrustolito, gelato al kefir, spuma di latte alla grappa.

### *Prutusino ogni 'mmenesta.* 15€

Mousse al cioccolato bianco, leche de tigre di barbabetola, sorbetto al prezzemolo.

### *Era un'insalata*

Ganache alla rucola, sorbetto di arancia amara, fiori di finocchietto selvatico

### *Big Mickey* 15€

cremoso al cioccolato, prugne e acetosa

## Lassateme sta' ! Vol II

140 €

### *U Cala cala*

Misto di verdure, erbe e fiori con pescato nostrano e salsa di polline.

### *Scampo e prugna*

Scampo arrostito, concentrato di prugna goccia d'oro, salsa al dragoncello.

### *Contenuto e Contenitore*

Pacchero glassato in salsa di maiale, ostriche, uchucuta ischitano.

### *Territorio*

Raviolo alle erbe amare, kefir, begonia rossa.

### *La vita della faraona*

Faraona alla brace, pesto di ortiche, salsa ponzu al tuorlo d'uovo, salsa al fieno.

### *Era un'insalata*

Ganache alla rucola, sorbetto di arancia amara, fiori di finocchietto selvatico

### *Big Mickey*

Cre moso al cioccolato, prugne e acetosa

## (A)tipico

120 €

### *A' nsalat e pummarol*

Salsa di pomodori fermentati, pomodori crudi e cotti, olio di fico.

### *Perseveranza (Dedicato a Gianni de Vita)*

Melanzana, pesto di arancia amara, salsa al vermut.

### *Il regno dei funghi*

Cardoncello ossidato, salsa al lievito e koji, menta.

### *La triade della dieta mediterranea*

Tortello ripieno di amazake di grano, Tapenade di olive, salsa all'uva acerba.

### *Scarol e fasule*

Scarola alla brace, pesto di erbe e kimchi di scarole, salsa di fagioli Zampognari.

### *Prutusino ogni 'mmenesta.*

Mousse al cioccolato bianco, leche de tigre di barbabetola, sorbetto al prezzemolo.

### *'A pizz e scarol*

Ganache alla scarola, olive e capperi canditi, Frangipane al vino cotto, gelato alla scarola.

La mia cucina è un'eredità, un filo invisibile che lega passato e futuro, che nasce dalle mani, dagli sguardi, dai sacrifici di due persone che hanno impastato la mia esistenza con amore e coraggio.

### *Mio padre*

che fin da bambino si mise in cammino per cercare pane e mondo.

### *Mia madre*

Che continua a insegnarmi la religione del cibo e la sacralità della vita.

E se ogni piatto racconta una storia, se ogni sapore porta con sé un'anima, è perché dentro c'è il primo, il più grande, il più indispensabile degli ingredienti: il cuore.

## Alla Carta

*U Cala cala* 32€

Mixed vegetables, herbs and flowers with locally caught fish and pollen sauce.

*A' nsalat e pummarol* 30€

Fermented tomato sauce, raw and cooked tomatoes, fig oil.

*Scampo e prugna* 38€

Roasted langoustine, golden plum concentrate, tarragon sauce.

*Contenuto e contenitore* 36€

"Pacchero" pasta glazed in pork sauce, oysters and ischitan uchucuta.

*La triade della dieta mediterranea* 35 €

"Tortello" filled with wheat amazake, olives tapenade, sharp grape sauce.

*Scarol e fasule* 30€

Grilled escarole, herbs pesto and kimchi, "Zampognari" bean sauce.

*Il regno dei funghi* 34€

Oxidised cardoncello mushroom, yeast and koji sauce, mint.

*La vita della faraona* 42€

Roast guinea fowl, nettle pesto, ponzu sauce with egg yolk, hay sauce.

## Pasticceria

*A' zupp e latt'* 15€

Dulce de leche, coffee amazake, sour cream, toasted bread, kefir ice cream, grappa milk mousse.

*Prutusino ogni 'mmenesta.* 15€

White chocolate mousse, beetroot leche de tigre, parsley sorbet.

*Era un'insalata*

Rocket ganache, bitter orange sorbet, blossom of fennels

*Big Mickey* 15€

Creamy chocolate, prunes, sorrel

## Lassateme sta' ! Vol II

140 €

*U Cala cala*

Mixed vegetables, herbs and flowers with locally caught fish and pollen sauce.

*Scampo e prugna*

Roasted langoustine, golden plum concentrate, tarragon sauce.

*Contenuto e Contenitore*

"Pacchero" pasta glazed in pork sauce, oysters and ischitan uchucuta.

*Territorio*

Raviolo filled with bitter herbs, kefir, red begonia leaf.

*La vita della faraona*

Roast guinea fowl, nettle pesto, ponzu sauce with egg yolk, hay sauce

*Era un'insalata*

Rocket ganache, bitter orange sorbet, blossom of fennels

*Big Mickey*

Creamy chocolate, barbecued prune, salt

## (A)tipico

120 €

*A' nsalat e pummarol*

Fermented tomato sauce, raw and cooked tomatoes, fig oil.

*Perseveranza (Dedicato a Gianni de Vita)*

Aubergine, bitter orange pesto, vermouth sauce.

*Il regno dei funghi*

Oxidised cardoncello mushroom, yeast and koji sauce, mint.

*La triade della dieta mediterranea*

"Tortello" filled with wheat amazake, olives tapenade, sharp grape sauce

*Scarol e fasule*

Grilled escarole, herbs pesto and kimchi, "Zampognari" bean sauce.

*Prutusino ogni 'mmenesta.*

White chocolate mousse, beetroot leche de tigre, parsley sorbet.

*'A pizz e scarol*

Escarole ganache, candied olives and capers, Frangipane with cooked wine, escarole ice cream.

My kitchen is a legacy, an invisible thread that binds past and future, born from the hands, the looks, the sacrifices of two people who kneaded my existence with love and courage.

*My father*

who set out as a child to seek bread and the world.

*My mother*

Who continues to teach me the religion of food and the sacredness of life.

And if every dish tells a story, if every flavour carries a soul, it is because inside is the first, the greatest, the most indispensable ingredient: the heart.

**Luci'**  
il Ristorante del Faro