

Menù

Il Focareile

Il Focarile

Antipasti

Seppia scottata con crema di sedano rapa	€ 12,00
Baccalà mantecato con vellutata di fagioli e pomodorino con fit	€ 12,00
Tartare di spigola con avocado e sedano bianco	€ 13,00
Sformato di carciofi con crema al primo sale	€ 10,00
Cannolo ripieno di spuma di parmigiano e tartufo nero	€ 12,00
Ricotta di capra calda con sfogliatina di ceci	€ 10,00

Il Focarile

Primi

Tortello di crostacei con crema al radicchio trevisano	€ 13,00
Brodetto di pesce con gobbetti di stroncatura	€ 12,00
Spaghettone Lagano con vongole veraci, bottarga di muggine e pistacchi	€ 13,00
Raviolo di ricotta di pecora locale e carciofi brindisini	€ 12,00
Cappelletti in brodo di gallina	€ 12,00
Risotto al piccione	€ 13,00

Il Focarile

Secondi

Piramide di spigola con noci e pistacchi su letto di bietina	€ 18,00
Trancio di ombrina con dadolata di rape rosse	€ 18,00
Involto di gallinella con rigatino toscano su letto di lenticchie di Castelluccio	€ 18,00
Petto d'anatra con verza rossa e arancio	€ 16,00
Piccione ripieno con carciofi al Vin Santo	€ 18,00
Filetto al tartufo nero di Norcia	€ 18,00

Il Focarile

Dessert

Cannolo siciliano con ricotta di pecora locale, cioccolato e pistacchi	€ 7,00
Torta di mele con crema al Calvados	€ 7,00
Millefoglie con crema chantilly	€ 7,00
Lemon pie	€ 7,00
Tortino al cioccolato di Modica con crema al mandarino e gelato di bufala	€ 7,00
Sorbetti di stagione	€ 6,00

Il Focarile

Menù Degustazione di Pesce

5 portate di pesce

Primo piatto

Predessert

Dessert

€ 40,00

Il Focarile

Menù Degustazione di Carne

5 portate di carne

Primo piatto

Predessert

Dessert

€ 40,00
