

Le Bubbolo

## Antipasti

Sgombro, Insalatina di Patata Prezzemolata, Cipolla Candita e Puntarelle	12
Salmone agli Agrumi, Ombrina alla Barbabietola e Tonno alla Soia	14
Tartare di Gambero Rosso, riso venere Pila Vecia e Frutto della Passione	16
Uovo Pochè, Insalata Nizzarda e Crumble di Pane di Matera	12
Fioroni, Burrata e Capocollo del Pollino	12
Cubo di Melanzana, Tapanade di Olive, Mozzarella, Alice del Cantabrico e Cucunci	13

CHEF

*Nicola Stello*

## P r i m i

Raviolo di Burrata e Alici del Cantabrico, Pomodorino Concasse, Caviale di Melanzane e Crumble di Grano Saraceno	14
Spaghettoni Regina dei Sibillini, Cozze, Pomodoro a Grappolo e Peperoncino	13
Riso Vialone Nano IGP Pila Vecia, Vongole, Mais e Salicornia (per l'intero tavolo)	16
Pacchero Fresco, Melanzana, Acqua di Mozzarella, Pomodorino Confit e Mandorla Salata	13
Mezza Manica Regina dei Sibillini, Pesto di Piselli, Nocciole, Burrata e Guancialetto Croccante	13

## S e c o n d i

Rombo e la sua Pelle Croccante, Carote e Zucchine Spadellate alla Soia	18
Darna di Baccalà in Olio Cottura, Coulisse di Pomodoro e Peperone Giallo, Fumetto di Pesce e Riccio di Calamaro	15
Filetto di Podolica Bardato al Lardo con Cubi di Caponata	18
Pluma di Maialino Nero, Zucchini e Gelatina di Pesche	16
Costolette di Agnello con Patata al Timo e Salsa alla Menta	19

## D e s s e r t

Pane di Matera Caramellato con Gelato alle Olive Candite 7

Daquoise alle Mandorle, Mousse di Ricotta, Fichi e  
Decotto di Fichi Rosa di Pisticci 7

Éclair al Cioccolato Fondente con Crema alle Nocciole e Mango 8

Cre moso Variegato alle Amarene, Terra di Cioccolato e Macaron al Cocco 8

Gelato al Limone con Finocchio Candito 6

Degustazione di Formaggi 15

