

Antipasti

FAVE E CICORIE ALLA SALENTINA (7)

Crema di fave con fave fritte, dadolata di primo sale e cicorielle

€10 00

LA PITTULA CHE SCOPPIA (1,2,3,7,8)

Pittule di grano arso bianche aperte con burratina condita e polpa di gambero* cotta e cruda

€12 00

BACCALÀ AGLI AGRUMI (1,3,4,8)

Insalatina tiepida di baccalà* agli agrumi, frutti del cappero, terra di olive leccine e mayo all'arancia

€14 00

BARATTOLINO DI MARE (2,4,6,9,14)

Insalata di mare* in vasocottura

€16 00

CANNOLO SALATO (1,3,8,9,11)

Cannoli salati ripieni di tartare di manzo al sesamo bianco e nero e cornetti fritti

€12 00

VITELLO TONNATO CBT (1,3,4,8,9)

Vitello cotto a bassa temperatura con salsa tonnata, verdure in carpione, gel di carpione e fiore del cappero

€14 00

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI

Prezzo per persona - minimo 2 persone

- *La pittula che scoppia* (1,2,3,7,8)
- *Baccalà di agrumi* (1,3,4,8)
- *Cannolo salato* (1,3,8,9,11)
- *Vitello tonnato CBT* (1,3,4,8,9)

€15 00

VICKY'S

FOOD & DRINKS

Primi

ORECCHIETTE DI GRANO ANTICO (1,7)

Orecchiette di grano antico alle cime di rapa e pane tostato aromatizzato

€14 00

TRIA MARE E TERRA (1,4,14)

Tria homemade di farina Senatore Cappelli e grano antico Carosella con fagioli cannellini e cozze

€15 00

AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E... (1,2)

Linguina Benedetto Cavalieri, aglio, olio e peperoncino con tartare di gambero*

€16 00

TAGLIOLINO NERO 2.0 (1,4,14)

Tagliolino al nero di seppia con favette verdi, calamaretti* e crema di pomodorino giallo, profumata al lime

€16 00

LO SPAGHETTO AL POMODORO (1,7)

Spaghettoni Benedetto Cavalieri ai 3 pomodori, basilico e stracciatella

€14 00

CACIO E PEPE (1,3,7)

Ravioli cacio e pepe su fonduta di parmigiano e guanciale croccante

€14 00

menu

Secondi

TAGLIATA DI MELANZANA (1,7,8)

Tagliata di melanzana su coulis di pomodorino rosso, con stracciatella, cipolla caramellata, pesto di basilico e rucola, pomodoro secco, crumble di tarallo e fiore del capperò

€14 00

POLPO IN SALSA VERDE (4,7,12,14)

Tentacolo di polpo* in salsa verde con crema di patate affumicate, terra di olive e frutto del capperò

€16 00

LA NOSTRA FRITTURA (1,2,3,4,5,9,11,14)

Frittura di totani* e gamberi* con verdure in tempura

€18 00

SAPORI DI MARE IN VASOCOTTURA (2,4,14)

Zuppa di pesce* misto cotta in vasocottura

€22 00

COSTINE DI MAIALE CBT (4,6,10,12)

Costine di maiale speziate CBT con patate al forno in doppia cottura e cipolla caramellata

€18 00

AGNELLO AL PISTACCHIO (1,7,8)

Carré di agnello CBT panato al pistacchio, su crema di patate viola affumicate

€22 00

Dessert

SEMISFERA AL MUSTACCIOLO (1,6,7,8)

Semifreddo al mustacciolo su crema di cioccolato fondente al peperoncino e fichi mandorlati

€ 6 00

IL RUSTICO DOLCE (1,3,7,8)

Rustico crema, pere e cioccolato con gelato

€ 6 00

PASTICCIOTTO SBAGLIATO (1,3,7,8)

Tartelletta di pasta frolla con crema pasticciera, amarene e cioccolato al rum

€ 6 00

CAPPUCCINO AL BAR (1,7,8)

Lingotto freddo al caffè con crumble al cacao, schiuma di latte e shottino di cioccolato fondente al rum

€ 6 00

Coperto

€ 2 00



Elenco degli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti.

Il personale è comunque a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note

1. Cereali contenenti glutine

cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattiolio.

8. Frutta a guscio, vale a dire:

mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

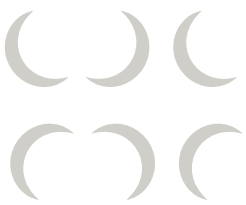
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

* I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI DA ASTERISCO POTREBBERO ESSERE SURGELATI





VICKY'S
FOOD & DRINKS

Seguici sui social

