DROP

ANTIPASTI

Misticanza dell'orto, pesce d'acqua dolce e panzanella acida € 22
Mixed garden greens, freshwater fish and sour panzanella

Caprese "Drop" € 20
"Drop" Caprese

Filetto crudo speziato, melone e ruchetta € 26
Spiced raw beef filet, melon and arugula

PRIMI

Linguina ai tre pomodori e stracciatella € 22
Linguine whit three tomatoes sauce and stracciatella cheese

Plin di melanzana bianca, limone e Sarde di lago € 24
Handmade Plin ravioli, white eggplant lemon and Lake Sardines

Vellutata di zucchine novelle, Gamberi di fiume e scapece € 22
Velvety young zucchini soup, crayfish and scapece

SECONDI

Trota salmonata al Nebbiolo, erbe aromatiche e mirtilli € 30
Salmon trout with Nebbiolo, aromatic herbs and blueberries

Suprema di faraona arrostita, peperoni al timo e sedano € 32
Roasted Guinea Fowl breast, thyme peppers and celery

Capocollo Lucano Bio az. Varvara, susine e patate ratte € 36
Organic Lucanian capocollo, sweet and sour plum and potatoes

DESSERT

Fragole, meringa e vino rosso € 12
Strawberries, meringue and red wine

Torta Resegone, mirtilli e gelato al fior di latte € 12
Shortcrust and frangipane cake, blueberries and fior di latte ice cream

Cioccolato, pralinato salato e ribes € 14
Chocolate, salted praline and red currant

Coperto € 5 a persona
Cover charge € 5 per person

Gentili Ospiti, vi invitiamo a segnalare al personale eventuali allergie o intolleranze alimentari.
L'elenco degli allergeni presenti in ogni singolo piatto è a disposizione su richiesta. Alcuni ingredienti potrebbero essere sottoposti a trattamento di abbattimento secondo la normativa vigente.
Dear Guests, please inform our staff of any food allergies or intolerances. The allergen list for each dish is readily available upon request.
Some ingredients may have been subjected to blast chilling in accordance with current regulations