

ANTIPASTI

Salmonè marinato con salsa agrodolce
e zucchine in tempura € 18

Baccalà mantecato con gelato di cipolla rossa
di Tropea, polenta di mais Sponcio e lardo € 17

Mozzarella di bufala,
pomodoro e prosciutto crudo € 16

Tartare di tonno rosso con verdure
croccanti, stracciatella di burrata e
zenzero € 23

Impronta mista di pesce € 28

Crudo misto di mare alla fantasia dello chef € 60

Tartare di filetto di manzo con
rösti di patate e crema di ricotta € 25

Variazione di salumi e formaggi € 16

PRIMI PIATTI

...a base di pasta fresca fatta in casa

Tagliolini all' aneto, cacio e pepe con tartare
di scampi € 25

Sedanini all'amatriciana di gamberi € 17

Tagliolini neri alla pescatora con pesto di
basilico, salsa di pomodoro e mandorle € 20

Gnocchi di patate all'arancia fatti in casa
con ragù d'anatra e frappè di spinaci € 17

Spaghetti alla carbonara di mare
(contiene panna) € 18

Spaghettono tiepido alla ricotta e timo con
tartare di manzo, olive leccine e pomodoro € 20

Ravioli ripieni di ricotta con crema di
zucchine e noci € 16

Orzotto con seppie, zafferano, crema di
parmigiano e olio al nero € 18

Primi piatti di stagione da € 15

SECONDI PIATTI

Branzino al forno con patate € 25

Coscia d' oca con crema di carote e
asparagi € 30

Orata in guazzetto con capperi, olive , patate e
crema di polenta € 25

Filetto lardellato con verdure croccanti € 28

Tagliata di manzo con rucola e grana € 23

Tagliata di petto di pollo con contorno
di stagione e salsa alla senape € 17

Frittura mista di pesce con verdure € 25

Costoletta di maiale Iberico con
melanzane al forno € 22