

ANTIPASTI

- CRUDO MARE**
(CHIEDERE DISPONIBILITÀ E COSTI AL PERSONALE DI SALA)
- SASHIMI DI SALMONE SEMI-DRY AL CAVOLO CAPPUCCIO
CON MAIONESE AL LIME E NUVOLE DI RISO** **16 €**
- SPUMA DI PATATA CON POLPO
RIPASSATO ALLA 'NDUJA E CHIPS DI TOPINAMBUR** **16 €**
- TARTARE DI GAMBERO ROSSO CON SALSA ALLA LIQUIRIZIA
E BRUNOISE DI SEDANO RAPA E MELA** **20 €**
- BACCALÀ MANTECATO CON STICK DI POLENTA FRITTA** **16 €**
- GAMBERONI CROCCANTI AL PANKO
CON SALSA AGRODOLCE (4PZ)** **16 €**
- FLAN SOFFICE CON VELLUTATA AL PARMIGIANO** **8 €**
- CHEESE CAKE SALATA CON TARALLO
E TARTARE DI SCOTTONA CON SABLÈ AL BASILICO
E KETCHUP AL DATTERINO GIALLO** **16 €**
- UOVO POCHÉ SU SPUMA AL PARMIGIANO
E POLVERE DI CAFFÈ** **10 €**
- TAGLIATA DI CARDONCELLO
CON POMODORINO SALTATO E STRACCIATELLA** **13 €**
- CUORE DI ZUCCA AFFUMICATO AL ROSMARINO
E SALE MALDON** **13 €**
- SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI** **18 €**
- PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA STAGIONATO 18 MESI
(SELEZIONE ARTIGINALE)** **14 €**
- COPERTO** **3 €**

LISTA ALLERGENI

- SENAPE
- SESAMO
- LUPINI
- FRUTTI A GUSCIO
- ARACHIDI E DERIVATI
- SOIA
- SEDANO
- GLUTINE
- PESCE
- CROSTACEI
- MOLLUSCHI
- UOVA E DERIVATI
- LATTE E DERIVATI
- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

PRODOTTO SURGELATO E/O ABBATTUTO

**TORNA AL
MENÙ
PRINCIPALE**

BEST ANTI PASTI

PRIMI

SPAGHETTI ALL'ASSASSINA  **14 €**

SPAGHETTI ALL'ASSASSINA E STRACCIATELLA   **16 €**

LINGUINE SENATORE CAPPELLI (BIO) AL 1/2 ASTICE    **16 €**

PACCHERO AL RAGÙ DI PESCE BIANCO POMODORINO   **28 €**

RISOTTO SALMONE E CREMA ALLO ZAFFERANO    **19 €**

LINGUINA CON CREMA ALL'AGLIO NERO E TARTARE DI SCAMPO    **22 €**

MEZZAMANICA CON VELLUTATA DI ZUCCA, GUANCIALE E STRACCIATELLA   **17 €**

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E TARTUFO NERO  **22 €**

FIOCCHI DI PASTA RIPIENA CON TALEGGIO DOP E PERE SU CREMA ALLE NOCI ED ERBA CIPOLLINA    **18 €**

PRIMO DEL GIORNO
(CHIEDERE DISPONIBILITÀ E COSTI AL PERSONALE DI SALA)

COPERTO **3 €**

LISTA ALLERGENI

- | | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|--|--|---|
|  SENAPE |  SESAMO |  LUPINI |  FRUTTI A GUSCIO |  ARACHIDI E DERIVATI |  SOIA |  SEDANO |  GLUTINE |
|  PESCE |  CROSTACEI |  MOLLUSCHI |  UOVA E DERIVATI |  LATTE E DERIVATI |  ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI | | |

 PRODOTTO SURGELATO E/O ABBATTUTO

**TORNA AL
MENÙ
PRINCIPALE**

PRESTABILI PRIMI

SECONDI

FRITTURA DI CALAMARI    16 €

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI     18 €

ORATA IN CARTA
FATTA IN GUAZZETTO ALLA MEDITERRANEA    16 €

SCRIGNO DI RANA PESCATRICE
AVVOLTO AL CAVOLO NERO SU SPUMA DI PATATE    18 €

SGOMBRO, CAVOLFIORE SALTATO ALLA VANIGLIA
DEL MADAGASCAR E FONDUTA CACIO E PEPE    17 €

GAMBERONI AFFUMICATI AL SALE (4PZ)   16 €

BRASATO DI MANZO AL VINO PRIMITIVO,
FUNGHI CARDONCELLI E PATATE AL TIMO 18 €

FILETTO DI MAIALINO,
TOMINO CROCCANTE E DEMI GLACÉ AL MIELE   20 €

TAGLIATA DI MANZO, DATTERINO, VALERIANA
E PETALI DI PECORINO SARDO STAGIONATO 16 €

PESCATO DEL GIORNO
(CHIEDERE DISPONIBILITÀ E COSTI AL PERSONALE DI SALA) al kg. 60 €

COPERTO 3 €

LISTA ALLERGENI

-  SENAPE  SESAMO  LUPINI  FRUTTI A GUSCIO  ARACHIDI E DERIVATI  SOIA  SEDANO  GLUTINE
 PESCE  CROSTACEI  MOLLUSCHI  UOVA E DERIVATI  LATTE E DERIVATI  ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

 PRODOTTO SURGELATO E/O ABBATTUTO

TORNA AL
MENÙ
PRINCIPALE

PRESTAZIONE SECONDI