

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 TONNO CON CAPPERO, CONCESSÈ DI
POMODORO, OLIVA TAGGIASCA E CRUNCH DI TARALLO**  **16 €**

- BACCALÀ MANTECATO CON STICK DI POLENTA FRITTA**  **16 €**

- GAMBERONI CROCCANTI AL PANKO
CON SALSA AGRODOLCE (4PZ)**  **16 €**

- FLAN SOFFICE CON VELLUTATA AL PARMIGIANO**  **8 €**

- CACIOCAVALLO IN TERRINA CON POMODORINO CONFIT,
ORIGANO E CROSTONE DI PANE AROMATIZZATO**  **13 €**

- UOVO POCHÉ SU SPUMA AL PARMIGIANO
E POLVERE DI CAFFÈ**  **10 €**

- TAGLIATA DI CARDONCELLO
CON POMODORINO SALTATO E STRACCIATELLA**  **13 €**

- ZUCCHINE COTTE A BASSA TEMPERATURA
CON LIMONE E MENTA** **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 **28 €**

PACCHERO AL RAGÙ DI PESCE BIANCO POMODORINO **18 €**

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 €**

**TAGLIATA DI TONNO CON SALSA GUACAMOLE
E PATATE AL FORNO**   **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 €**

BEVANDE

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE 750CL **2,50 €**

COCA COLA/FANTA **3 €**

CAFFÈ **1,20 €**

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 / BEVANDE
SECONDI**