

ANTIPASTI

Salmone marinato con agrodolce e
zucchine in tempura € 20

Baccalà mantecato, gelato di cipolla rossa
di Tropea, polenta di mais Sponcio e lardo € 19

Burratina, prosciutto crudo e salsa
di datterini € 20

Tartare di tonno rosso, verdure croccanti,
stracciatella di burrata e zenzero € 25

Impronta mista di pesce € 30

Crudo misto di mare alla fantasia dello chef € 70

Tartare di filetto di manzo, caprino e
rösti di patate € 25

Carpaccio di roastbeef, pesto di rucola e
crema di parmigiano € 25

PRIMI PIATTI

...a base di pasta fresca fatta in casa

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

Calamarata all'amatriciana di gamberi € 20

Tagliolini neri alla pescatora con pesto di
basilico, salsa di pomodoro e mandorle € 25

Gnocchi di patate all'arancia
con ragù d'anatra e frappè di spinaci € 19

Spaghetti alla carbonara di mare € 22

Spaghettono tiepido alla ricotta e timo con
tartare di manzo, olive leccine e pomodoro € 26

Ravioli ripieni di ricotta con crema di
zucchine e noci € 19

Orzotto con seppie, zafferano, crema di
parmigiano e olio al nero € 20

SECONDI PIATTI

Ombrina, salsa di mandorle e olio all' erba cipollina	€ 30
Coscia d' oca e crema di carote	€ 35
Branzino al forno e sformatino di patate	€ 28
Filetto lardellato con le verdure dell' orto	€ 32
Orata in guazzetto con capperi, olive, patate e crema di polenta	€ 28
Tagliata di manzo, rucola e grana	€ 25
Frittura mista di pesce con verdurine	€ 30
Costoletta di maiale Iberico, purè di patate al basilico e chips	€ 26