

## 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 verdure                              | € 30 |
| Costoletta di maiale Iberico, purè di patate al basilico e chips | € 26 |