

ANTIPASTI

Salmone marinato con agrodolce e zucchine in tempura	€ 21
Baccalà mantecato, gelato di cipolla rossa di Tropea, polenta di mais Sponcio e lardo	€ 20
Burratina con insalatina di pomodori datterini e sedano	€ 20
Tartare di tonno rosso, verdure croccanti, stracciatella di burrata e zenzero	€ 25
Impronta mista di pesce	€ 35
Crudo misto di mare alla fantasia dello chef	€ 70
Tartare di filetto di manzo, caprino e rösti di patate	€ 26
Carpaccio di roastbeef, pesto di rucola e crema di parmigiano	€ 25

PRIMI PIATTI

...a base di pasta fresca fatta in casa

Tagliolini all' aneto, aglio, olio e peperoncino con
seppie nere e crema di parmigiano
allo zafferano € 25

Calamarata all'amatriciana di gamberi € 22

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

Gnocchi di patate all'arancia, ragù d'anatra e
frappè di spinaci € 20

Spaghetti alla carbonara di mare € 23

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

Ravioli ripieni di ricotta, crema di zucchine
e noci € 20

SECONDI PIATTI

Ombrina, salsa di mandorle e olio all' erba
cipollina € 32

Coscia d' oca e crema di carote € 36

Branzino al forno, verdure croccanti e crema
di sedano rapa € 30

Filetto lardellato con le verdure dell' orto € 34

Orata in guazzetto con capperi, olive,
patate e crema di polenta € 29

Tagliata di manzo, rucola e grana € 26

Frittura mista di pesce con verdure € 30

Costoletta di maiale Iberico, purè di patate
al basilico e chips € 27