ANTIPASTI

Salmone marinato con agrodolce e

zucchine in tempura

Baccalà mantecato, gelato di cipolla rossa

di Tropea, polenta di mais Sponcio e lardo

Burratina, prosciutto crudo e salsa

di datterini

Tartare di tonno rosso, verdurine croccanti,

stracciatella di burrata e zenzero

Antipasto misto di pesce

Tartare di filetto di manzo, caprino e

rösti di patate

Carpaccio di roastbeef, pesto di rucola e

crema di parmigiano

PRIMI PIATTI

*…a base di pasta fresca fatta in casa*

Calamarata all’amatriciana di gamberi

Spaghettino cacio e pepe

Tagliolini neri alla pescatora con pesto di

basilico, salsa di pomodoro e mandorle

Gnocchi di patate all’arancia

con ragù d’anatra e frappè di spinaci

Spaghetti alla carbonara di mare

Spaghettino tiepido alla ricotta e timo con

tartare di manzo, olive leccine e pomodoro

Ravioli ripieni di ricotta con crema di

zucchine e noci

Orzotto con seppie, zafferano, crema di

parmigiano e olio al nero

SECONDI PIATTI

Branzino al forno e sformatino di patate

Orata in guazzetto con capperi, olive,

patate e crema di polenta

Tagliata di manzo, rucola e grana

Frittura mista di pesce con verdurine

Tagliata di petto di pollo con verdure croccanti

Costoletta di maiale Iberico, purè di patate

al basilico e chips