

ANTIPASTI

Salmone marinato con agrodolce e zucchini in tempura	€ 25
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 allo zafferano	€ 25
Calamarata all' amatriciana di gamberi con crumble di guanciale	€ 23
Tagliolini neri alla pescatora, pesto di basilico, salsa di pomodoro e polvere di mandorle	€ 25
Gnocchi di patate all' arancia, ragù d' anatra e frappè di spinaci	€ 22
Spaghettono tiepido alla ricotta e timo tartare di manzo, olive leccine e pomodoro	€ 26
Ravioli ripieni di ricotta, crema di zucchine e noci	€ 22

SECONDI PIATTI

Triglia, salsa di mandorle, carciofo e olio all' erba cipollina	€ 32
Guancia di vitello au jus, spuma di topinambur e indivia belga	€ 34
Branzino al forno, julienne di verdure e crema di sedano rapa	€ 30
Filetto di manzo lardellato nel giardino di ortaggi	€ 34
Orata in guazzetto di datterini, capperi, olive, patate e crema di polenta	€ 30
Frittura mista di pesce con verdure in tempura	€ 30
Carrè di maiale Iberico, purè di patate al basilico e chips	€ 30