

ANTIPASTI

| | |
|--|------|
| Salmone marinato con agrodolce e zucchine 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 |