



ANTIPASTI

Polpo, melanzane, provolone € 18,00

Crudo di gamberi al marsala, quinoa, spinaci, mozzarella di bufala € 18,00

Capesante, sedano rapa, mostarda di albicocche € 18,00

Tartare di branzino, guacamole, mandarino € 18,00

Crudité € 40,00

Ostriche € 4,00 cad.

Crostacei da € 4,00 a € 7,00 cad.

Vitello tonnato € 18,00

PRIMI

Risotto alla certosina € 19,00

Paccheri, rana pescatrice, capperi, menta € 19,00

Spaghetti, gamberi cacio&pepe € 19,00

Tagliatelle di seppia, scamorza affumicata, nocciola € 19,00

Tagliolini, pane, burro, alici € 19,00

SECONDI

Branzino, animelle, fondo bruno di mare € 22,00

Pesce spada & zafferano € 22,00

Rombo, fondente di patate, erbe di campo € 22,00

Tonnetto in agrodolce € 22,00

Branzino in crosta di sale € 6,00 l'etto

Caciucco (su prenotazione, min. 2 persone) € 42,00 per persona

Contorni € 6,00

Coperto € 5,00



DESSERT

Lingotto al cioccolato con riduzione di brandy all'arancia € 9,00

Semifreddo al bicerin e gianduja € 9,00

Pinacolada al passion fruit € 9,00

Cheesecake ai frutti rossi e gelatina al porto € 9,00

Torta di mele con crema al limoncello € 9.00