



MENÙ

STARTERS

- CRUDITÀ DI MARE (2 PAX) – 45
- TARTARE DI TONNO CON TARTUFO NERO E CREMA DI MELANZANA AFFUMICATA – 19
- CARPACCIO DI SALMONE ALL'ANETO CON ZUCCHINA PANÈ E STRACCIATELLA DI BUFALA CAMPANA – 16
- CALAMARO RIPIENO CON PANURE DI ALICI E PROVOLA AFFUMICATA SALSA DI POMODORINI DEL PIENNOLLO – 16
- BACCALA IN PASTELLA CON TORTINO, SCAROLA, UVETTA E PINOLI – 15
- BATTUTA DI FILETTO CON SALSA BERNESE E PACCASASSI – 19

FIRST COURSES

- SPAGHETTONE QUADRATO CON OSTRICHE TEQUILA E LIME – 21
- PACCHERO IN TRAFILA DI BRONZO ALLO SCOGLIO – 20
- RAVIOLO DI BUFALA CON FILETTO DI ORATA DATTERINI GIALLI CONFIT – 16
- VERMICELLI CON VONGOLE, ZUCCHINE SCAPECE E MENTA – 17

MAIN COURSES

- RICCIOLA IN CROSTA DI PANKO E MANDORLE TOSTATE – 21
- TATAKI DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO BIANCO/NERO CON SALSA DI SOYA E PASSION FRUIT – 19
- FILETTO DI ROMBO AL PORTO CON LAMELLE DI FICHI – 19
- POLPO CROCCANTE CON PATATE, CREMA DI CAROTE E ZENZERO – 18
- FILETTO DI MANZO MARINATO ALLA BIRRA ROSSA CON PATATE NOVELLE – 22

SIDE

- MISTICANZA – 5
- PATATE AL FORNO – 6
- VERDURE GRIGLIATE – 6

DESSERT

- SEMISFERA DI CIOCCOLATO BIANCO E FRAGOLE – 7
- MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE CON CROCCANTE – 8
- BROWNIE FONDENTE CON GRANELLA DI NOCCIOLE E GELATO VANIGLIA – 10
- CHEESECAKE SCOMPOSTA PASSION FRUIT – 7

