















LA CENA














ANTIPASTI come iniziare al meglio la vostra cena..

 	HUMMUS DI CECI, PAPRIKA, LIME E CECI TOSTATI	13
 	TARTARE DI MANZO (SCOTTONA PIEMONTESE) CON IL SUO TUORLO	14
	Baccalà mantecato servito su crostone di pane, puntarella e acciuga	9
 	TARTARE DI SALMONE, LIME, PAPRIKA E PEPE ROSA	17
	BURRATONA PUGLIESE, ACCIUGHE CANTABRICO E CULACCIA DI ZIBELLO (PER 2 PERSONE)	24
	JAMON IBERICO ETICHETTA VERDE, SERVITO CON PANE TOSTATO (PER DUE PERSONE)	20
 	4 GAMBERI ROSSI XXL, MAZARA DEL VALLO	24







CARBOIDRATI il girone dei golosi

 	NOODLES DI RISO ALL'ORIENTALE CON VERDURE, SOIA, CODE DI GAMBERO e sesamo	16
	MACCHERONCINO DI PASTA FRESCA, BURRO ALLE ACCIUGHE, LIMONE e CRUMBLE DI PANE	15
	FREGOLA MANTECATA AL POMODORO, STRACCIATELLA e GUANCIALE CROCCANTE.	15

PROTEINE per tutti i gusti!

 	VITELLO TONNATO. MAGATELLO COTTO a BASSA TEMPERATURA CON SALSA TONNATA LIGHT.	16
	POLLO YAKITORI. BOCCONCINI DI POLLO, MARINATI IN SALSA TERIYAKI, AVVOLTI IN UNA PANATURA CROCCANTE, SERVITI CON LIME e MAIO SOIA	18
 	FILETTO DI MANZO SASHI EXTRA MAREZZATO, PATATE AL FORNO e FONDO DI COTTURA.	22
 	PETTO D'ANATRA COTTO a BASSA TEMPERATURA, LACCATO SALSA TERIYAKI e VERDURA DI STAGIONE SCOTTATA	20
 	PULPO a LA GALLEGA, CON PATATE, PAPRIKA DOLCE e OLIVE TAGGIASCHE.	20
 	FILETTO DI SALMONE CBT, RISO BASMATI MAIO WASABI e CAPULI	20

CONTORNI che non condividi una patata?

 	PATATE NOVELLE BOLLITE AL SALE GROSSO CON MAIO SOIA	5
 	EDAMAME, SALE AFFUMICATO e e OLIO DI SESAMO. JAPAN STYLE	5
 	PUNTARELLE COTTE e OLIO ALLE ACCIUGHE	5

abbiamo selezionato questi vini al calice perfetti in abbinamento con il nostro menu.
 osate! non abbiate paura di bere vini nuovi!

VINI BIANCHI FERMI

- Ribolla Gialla**

 Marinic Krasno *Slovenia - ribolla gialla* secca, fresca, pulita 7
- Hopera 2022**

 Slobodne *Slovacchia - sauvignon* profumoso, alla pera 7
- Viaria**

 Mortellitto *Sicilia - Moscato Secco* aromatico e marino 6,5
- Chablis**
 Bovier *Chablis - Francia Chardonnay* fresco e elegante 8
- Garganuda**

 Andrea Fiorini *Veneto - Garganega* se cercavate un lugana... 6
- OH Rosa!**

 Sequerciani *Toscana - Ciliegolo Rosè* un rosè che non ti aspetti 6,5
- Riesling**
 Karlshmule *Germania - mosella* mineralissimo 7



LE BOLLICINE

- Frisant (Rifermentato)**

 Az. Agricola Farneto *Emilia Romagna Una Bolla Buona E Spensierata* Sauvignon E Spergola 6
- Bulles De Chenin 2018**

 J.L.Denois *Languedoc - Francia. Eleganza, Raffinatezza E Persistenza* 100% Chenin Blanc, Non Dosato. 8
- Cremant D'alsace 2019**
 Boxler *Alsazia - Francia Uno Dei Migliori Cremant Sul Mercato!!* 50% P.Auxerrois, 30% P.Blanc, 20% P.Noir 9
- 36 Rosè 2019**
 Non Dosato
 Casa Caterina *Franciacorta Indipendente Un Franciacorta Libero E Vivo!* 75% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier 10

VINI ROSSI

Serviti freschi

- Senza Niente**

 Marina Palusci *Abruzzo Montepulciano D'abruzzo- Frutta Rossa E Corpo* 6
- Poolsard**

 Oenosapiens *Jura - Francia Plussard - Un Vino Da Piscina, 10% Alcool* 7
- Pinot Noir**

 Casa Caterina *Franciacorta Pinot Nero - Chiudete Gli Occhi E Siete In Borgogna* 10
- Calaniuru**

 Mortellitto *Sicilia Frappato- Eleganza, Frutto E Mineralità* 6,5

servizio pranzo 1€ ,

pranzo week 2€,

cena 3€

acqua depurata 0,5lt 2,00

caffè 2,00