

Menù alla Carta

Antipasti

CARPACCIO DI SPADA, PANE CARASAU, GAMBERONI, PISTACCHIO IN GRANELLA - 1.2.4.6.8 swordfish carpaccio, carasau bread, seared prawns, pistachio grains	€ 22
BURRATA PUGLIESE, ALICI MARINATE, CIALDA DI PANE - 1.4.6.7 Paglian burrata, marinated anchovies, bread waffle	€ 15
TARTARE DI SALMONE AGLI AGRUMI, AVOCADO - 4.6 salmon tartare with citrus, avocado	€ 20
POLPO ARROSTITO, MORBIDO DI PATATE, OLIVE TAGIASCHE, POMODORINI - 4.6.7.14 roasted octopus, soft with potatoes, olives, and tomatoes	€ 20
INVOLTINI DI MELANZANE "SICILIA" VELLUTATA DI POMODORO E BASILICO - 1.6.7.8 sicilian eggplant rolls in tomato and basil sauce	€ 15
PROSCIUTTO CULATELLO, GIARDINIERA DI MARGOT, MINI TOMINO - 1.7 raw ham culatello, vegetable gardener, little cheese	€ 18

Primi Piatti

STOZZAPRETI FRESCHI, RAGÙ DI ANATARA, SCAGLIE DI CASTELMAGNO - 1.7.9.12 stozzapreti pasta with duck sauce, castelmagno cheese	€ 18
PACCHERI, PESCE SPADA, MELANZANE, POMODORO, BOTTARGA DI MUGGINE - 1.4 paccheri pasta, swordfish, eggplant, cherry tomatoes, bottarga	€ 20
RISOTTO, BISQUE DI CROSTACEI, CREMA DI BURRATA, PISTACCHIO - 2.4.7.8.9.12 risotto shellfish bisque, burrata cream, pistachio grains	€ 20
TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA, VONGOLE, POMODORINI PACHINO E LIME - 1.3.4.12.14 tagliolini with cuttlefish ink, clams, pachino tomatoes, lime	€ 20
GNOCCHI CUOR DI LATTE, CREMA DI BASILICO, POMODORINI CONFIT - 1.3.7 cheese gnocchi, basil cream, confit tomatoes	€ 18
RAVIOLONI RICOTTA DI BUFALA E SPINACI, CREMA ZAFFERANO, UOVA DI TROTA - 1.3.4.7 ravioli buffalo ricotta and spinach, saffron cream, trout eggs	€ 18

Secondi Piatti

FILETTO DI ORATA, CARCIOFI E OLIVE TAGGIASCHE - 4.7.8 fillet of sea bream, artichokes and taggiasca olives	€ 22
FRITTO DI MARE - 1.2.4.5.6.14 GAMBERONI, CIUFFI DI CALAMARO, ANELLI DI TOTANO, GAMBERI, BOCCONCINI DI MERLUZZO fried mixed fish, two king prawn, squid, prawns, codfish.	€ 25
GRIGLIATA DI MARE - 2.4.14 GAMBERONI, FILETTO DI BRANZINO, SPADA, CALAMARI, SPIEDINO DI GAMBERI. mixed fish grilled, king prawn, sea bass, swordfish, squid, prawns.	€ 30
SALMONE COTTO A BASSA TEMPERATURA - 4 JULIENNE DI FINOCCHI E ARANCE low temperature cooked salmon, fennel, oranges	€ 22
FILETTO DI MAIALE BARDATO CON RIDUZIONE DI BAROLO - 1.12 FLAN DI ASPARAGI - 1.3.7 pork fillet with barolo reduction, asparagus flan	€ 22
TAGLIATA DI MANZO, CIPOLLA DI TROPEA IN AGRODOLCE - 12 PATATA ROSTÌ sweet and sour tropea onion, roasted potato	€ 22

Contorni

INSALATA MISTA mixed salad	€ 7
PATATE SALTATE, SALVIA E ROSMARINO potatoes, sage and rosemary	€ 7
VERDURE ALLA GRIGLIA grilled vegetables	€ 8

