



LUNCH MENÙ

DA LUNEDÌ A VENERDÌ
DALLE 12:00 ALLE 15:00

DUE PORTATE A SCELTA **25€**
TRE PORTATE A SCELTA **35€**

ACQUA E SERVIZIO COMPRESI

ANTIPASTI

BATTUTA DI TONNO PINNA GIALLA AL NATURALE E FRUTTI DI BOSCO

SGOMBRO MARINATO ALLE MELE E POMODORINI GIALLI IN AGRODOLCE

CARPACCIO DI BLACK ANGUS AFFUMICATO, BOCCONCINO DI BURRATA PUGLIESE AVVOLTA
IN CHICCHI DI PISTACCHI

PRIMI

RISO CARNAROLI, GAMBERI DI MAZZARA E FIOCCHI DI BURRATA PUGLIESE

PACCHERI CLASSICI CON TUTTO NUDO DI MARE

RIGATONI CACIO E PEPE SU LETTO DI BLACK ANGUS AFFUMICATO

SECONDI

BOCCONCINI DI PESCATRICE BARDATI CON LARDO SU ZUCCA E CARTA MUSICA

RETTANGOLO DI RICCIOLA SU LETTO DI ZUCCHINE ALLA SCAPECE

TAGLIATA DI MANZO CLASSICA IRLANDESE SU MISTICANZA DI GERMOGLI E POLENTA IN OLIO
COTTURA

FUORI MENÙ

CATALANA DELLO CHEF *MINIMO PER DUE PERSONE*
GRAN GRIGLIATA IMPERIALE DEL PESCATORE

45€ CAD
24€

Il pesce acquistato fresco e somministrato crudo ha subito trattamento di abbattimento -20°C come da regolamento europeo nr. 853/2004. In caso di assenza di prodotto fresco ci riserviamo di utilizzare prodotti surgelati all'origine.

Comunicare eventuali allergie o intolleranze.