

ANTIPASTI

LA CAPRESE RIVISITATA, FLAN CON MOZZARELLA DI BUFALA	€ 14
POLPO ARROSTITO, TIMBALLO DI PATATE E ZAFFERANO, OLIVE TAGGIASCHE...	€ 18
SALMONE DI NOSTRA MARINATURA, MISTICANZA E FRUTTA FRESCA	€ 18
SARDE DI MONTEISOLA ALLA BECCAFICO CON POLENTA GRIGLIATA	€ 16
SELEZIONE DI PESCE COTTO E CRUDO DELLO CHEF	€ 20

PRIMI

RISOTTO CON CIMETTE DI ORTICA, ROBIOLA AI TRE LATTI E RIDUZIONE	€ 16
FREGOLA MANTECATA AGLI AGRUMI, CODE DI GAMBERO E BASILICO	€ 16
PACCHERI ALLA CARBONARA DI MARE E BOTTARGA DI MUGGINE	€ 20
CONCHIGLIONI GRATINATI, SFILACCI DI MANZO E CRUMBLE DI CIOCCOLATO	€ 16
RAVIOLO APERTO AL RAGÙ DI MARE, CLOROFILLA DI CORIANDOLO E LIME	€ 18

* INGREDIENTI DEL NOSTRO PANE: FARINA 00 - LIEVITO FRESCO - OLIO GIRASOLE - NERO DI SEPPIA - CEREALI VARI

* DA NOI IL PESCE ACQUISTATO FRESCO E SOMMINISTRATO CRUDO HA SUBITO TRATTAMENTO DI ABBATTIMENTO -20° 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

SECONDI

SALMONE CON PANURE PROFUMATA AL LIMONE	€ 20
FILETTO DI TROTA IN CROSTA DI SEMI, PATATE ALLA CREME FRAICHE	€ 20
ORATA IN SHABU SHABU, GRATTINI AL POMODORO E VERDURA STAGIONALE	€ 18
FILETTO DI MANZO ALLO ZOLA DOLCE, GRANELLA DI NOCCIOLE E CAVOLO NERO	€ 22
LA NOSTRA GRIGLIATA DI MARE	€ 30

PER FINIRE

TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE	€ 8
CHEESCAKE DI RICOTTA AGLI AGRUMI E PARFAIT ALL'ARANCIA	€ 8
SEMIFREDDO AL MOJITO RIVISITATO	€ 8
MILLEFOGLIE AI FRUTTI ROSSI	€ 8
DEGUSTAZIONE SAPORI DI CIOCCOLATO	€ 9
CATALANA ALLA LIQUIRIZIA	€ 8

* INGREDIENTI DEL NOSTRO PANE: FARINA 00 - LIEVITO FRESCO - OLIO GIRASOLE - NERO DI SEPPIA - CEREALI VARI

* DA NOI IL PESCE ACQUISTATO FRESCO E SOMMINISTRATO CRUDO HA SUBITO TRATTAMENTO DI ABBATTIMENTO -20° 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