

PER INIZIARE

<i>Polpo affumicato, vellutata di patate pomodorino confit</i>	€ 19,00
<i>Carpaccio di seppia, maionese di basilico e Ketchup di carota, su letto di lattuga e friarielli</i>	€ 16,00
<i>Tartare di tonno olio sale e soia con agrumi canditi</i>	€ 22,00
<i>Aragostella e capesante con insalata in due consistenze e chips di speck</i>	€ 25,00
<i>Crudo misto di pesce e crostacei Scampo, gambero viola, salmone, tonno, ricciola</i>	€ 40,00

CONTINUANDO

*Tagliolini,
gamberi viola in crudità e cotti a bassa temperatura* € 21,00

*Spaghetto di pasta fresca,
vongole e cozze, bottarga di Carlo Forte* € 19,00

*Riso al basilico con rombo al forno cotto
con agrumi* € 21,00

Paccheri di Gragnano con Aragostella € 26,00

...E POI

<i> Rettangolo di ricciola con gazpacho di zucchine e tagliatelle di verdure</i>	€ 21,00
<i> Millefoglie di branzino, crema di peperoni e pane carasau</i>	€ 22,00
<i> Capesante scottate alla mediterranea</i>	€ 22,00
<i> Grigliata di crostacei e pescato Con verdure alla griglia</i>	€ 36,00
<i> Catalana di aragostelle (cipolla rossa, pomodorini, basilico e aceto balsamico)</i>	€ 48,00

DEGUSTAZIONE CARNE

Culatello di Zibello, bufala e basilico € 22,00

Tartare di manzo Piemontese, olio sale e soia € 19,00

Risottino al basilico, burrata e pomodorini canditi € 21,00

Carrè d'agnello al BBQ con crema di topinambur € 24,00

Tagliata di Angus con biette scottate € 22,00

Percorso degustazione: 55,00 € cad

Et dulcis in fundo

Tiramisù dello Chef € 7,00

Millefoglie chantilly ai frutti rossi € 8,00

Lamponi con gelato artigianale € 9,00
(Crema, pistacchio, cioccolato)