

Percorsi Degustazione

4 Portate di pesce: Sgombro, Spaghettone, Ombrina, Ricotta 39.

4 Portate di carne: Guancia, Fusillone, Agnello, Ricotta 39.

6 Portate 'Territorio e Innovazione': Il percorso del nostro chef 65.

Antipasti

Sgombro, fagiolini, melanzane, pinoli e salsa all'arancia 16.

Guancia di vitello al pomodoro e asparagi 16.

Seppia, ricci, fave, piselli e cipolla in agrodolce 18.

Primi

Spaghettone fresco ai crostacei, noci e olio al prezzemolo 18.

Fusillone al ragù di tre carni, caprino e rosmarino 16.

Capellini, acqua di pomodoro, ostriche e erba cipollina 18.

Secondi

Agnello, sedano rapa e verdura di stagione 16.

Pescato del giorno 20.

Ombrina, pomodoro, capperi, olive e bieta 18.

Dolci

Ricotta di pecora dolce, pasta frolla, arancia, menta, cioccolato e mandorle 8.

Guazzetto di pesca e limone, frutta fresca, biscotto salato e gelato alla vaniglia nera 8.