

MENU' DI PESCE

ANTIPASTI

Cape sante alla piastra su velluto di zucca e zenzero con chips viola	€ 12,00
Zeppoline fritte di seppia e alga Kombu	€ 12,00
Polpo cotto a bassa temperatura con soffice di patate e curcuma	€ 12,00

PRIMI

Paccheri con code di scampi, zenzero e melanzana saltate	€ 14,00
Risotto mantecato alla rapa rossa con Sashimi di branzino	€ 14,00
Chitarrina al nero di Seppia profumata al limone con Alici del Cantabrico	€ 14,00
Passatelli integrali con Cozze e Cime di rapa	€ 14,00

SECONDI

Gran Fritto misto con verdure croccanti	€ 16,00
Calamaro ripieno su crema di topinambur e Tartufo Nero di Norcia	€ 14,00
Tonno scottato in crosta di quinoa affumicato alle erbe su crema di Broccoli	€ 16,00
Orata al cartoccio con patate, pomodorini e olive taggiasche profumato al basilico	€ 14,00

I CRUDI

Tartare di tonno con cracker ai due sesami	€ 12,00
Tartare di salmone con petali di finocchio e Arancia	€ 12,00
Tartare di ricciola con ciuffetti di burro al dragoncello	€ 12,00
Tris di tartare tonno, salmone, ricciola e accompagnamenti	€ 14,00
Gran crudo di crostacei, gambero rosso di Mazara, mazzancolla tigrata e scampi	€ 24,00
Tartare di gamberi rosa marinata al passion fruit	€ 14,00

MENU' VEGETARIANO

Scrigno di cipolla gratinato con cracker al Rosmarino	€ 9,00
Involentino di pasta fillo ripieno di verdure e millepunti di peperone	€ 9,00
Crema di Porcini con crostone di pane profumato all'aglio Nero	€ 10,00
Fantasia di verdure alla griglia	€ 7,00
Gnocchetti di zucca al profumo di Menta	€ 10,00
Ravioloni ripieni di patate viola e broccoletti saltati	€ 10,00

Acqua, pane e coperto euro 3,00

MENU' DI CARNE

ANTIPASTI E TAGLIERI

Tagliere di salumi nostrani selezionati	€ 10,00
Tagliere di formaggi con miele e marmellate	€ 12,00
Tagliere misto di salumi nostrani e formaggi con miele e marmellate	€ 14,00
Battuta di scottona romagnola km zero con condimenti	€ 10,00
Lumache fritte con maionese di soia e crostino di Foie gras	€ 14,00
Chicche di brasato di Manzo con rosty di patate, sedano e carote	€ 14,00

PRIMI

Chicche di patate ripiene di Tartufo nero di Norcia con ragu di Cervo e fonduta di formaggio di Fossa	€ 14,00
Tortelloni ripieni di Carbonara con Guanciaiale croccante	€ 10,00
Tagliatelle di farro ai porcini e straccetti di salsiccia passita	€ 10,00

SECONDI

Tagliata di Angus con patate croccanti	€ 18,00
Filetto di Angus alla griglia, all'aceto balsamico o pepe verde con patate croccanti	€ 20,00
Petto d'anatra laccato al miele di Castagno su cipollotti confits con fumo alle erbe	€ 18,00

I NOSTRI DOLCI

Sorbetto mantecato al limone o al caffè tostato o alla fragola	€ 5,00
Tortino cuore caldo al cioccolato con bianca fonduta	€ 8,00
Strudel di mele tiepido con salsa alla Vaniglia	€ 6,00
Crème brûlée al cappuccino	€ 6,00
Tagliatella al Cacao con ragu di Pere e noci di Macadamia	€ 7,00
Creoso al Pistacchio con biscotto al Cioccolato	€ 7,00

CALICI DOLCI

	Calice	Bottiglia
Moscato d'asti	4,00 €	18,00 €
Moscato di Pantelleria	6,00 €	25,00 €
Moscato Rosa	6,00 €	28,00 €
Albana passita D'Or Luce	6,00 €	30,00 €
Passito di Pantelleria Dietro l'Isola	5,00 €	25,00 €
Sauternes Chateau Fontebride	6,00 €	28,00 €
Tokaji 4 Puttonyos	7,00 €	45,00 €
Merlino Rosso delle Dolomiti	6,00 €	35,00 €