

# CIBO

LIMATA

## TAGLIERI

*Selezione di Salumi della tradizione e Formaggi Rari d'Alpeggio* € 24

## ANTIPASTI DI MARE (all'interno vasta selezione di Crudi di Mare)

*Sautè cozze D'Arborea aglio, olio e peperoncino* € 14

*Polpettine di merluzzo con ketchup di peperoni* € 15

*Panzanella di mare polpo e gamberi* € 18

*Umido di moscardini con crostone all'aglio* € 18

## ANTIPASTI DI TERRA

*Tabulè vegetale con mandorle e menta* € 14

*Timballino di melanzana con fior di latte di Capracotta* € 14

*Crespelle con ripieno di vignarola* € 15

## PRIMI DI MARE

*Cappellaccio di cernia al pesto di pistacchio e datterino confit* € 22

*Tonnarello quadrato con telline e bottarga* € 22

*Linguine crostacei e frutti di mare* € 24

## PRIMI DI TERRA

*Gnudi di spinaci al burro demisel* € 18

*Risotto agli asparagi e blue di capra* € 22

*Tortello ricotta di bufala, fiori di zucca e alici* € 22

## PRIMI DELLA TRADIZIONE

*Amatriciana – Cacio e Pepe – Carbonara – Gricia* € 14

## SECONDI DI MARE

*Rana pescatrice bardata al lombardo* € 24

*Spiedo di calamari e gamberi in agrodolce* € 24

*Filetto di dentice scottato sulla pelle* € 26

## SECONDI DI TERRA

*"Fettina panata" di vitello latte - pascolo* € 18

*Rack d'agnello irlandese alla griglia* € 24

*Coniglio porchettato al Praga e Mortadella* € 24

## CARNI DA GRIGLIA

*Tagliata di Scottona irlandese (ca. 250 gr.)* € 24

*Filetto di Limousine francese (ca. 250 gr.)* € 26

*Cuberoll di Angus argentino (ca. 250 gr.)* € 26

## CONTORNI

*Patate Fritte o al Forno* € 6

*Spinaci al Vapore* € 7

*Cicoria di Campo Ripassata o all'Agro* € 7

*Broccoletti Stufati con Aglio, Olio e Peperoncino* € 7

*Scarola con Pinoli, Uvetta, Olive Taggiasche e fondo di Alici* € 7

*Fagiolini Saltati al Sesamo Tostato* € 8

*Zucchine e melanzane grigliate* € 8

TUTTO IL PESCE FRESCO SERVITO CRUDO SUBISCE UN PROCESSO DI ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA A -20°C.  
SECONDO STAGIONALITÀ ALCUNI PRODOTTI ITTICI POTREBBERO ESSERE ABBATTUTI A BORDO.