

ANTIPASTI

<i>Pomodoro ramato al forno, farcito con mozzarella di bufala a freddo e</i>	<i>clorofilla di basilico</i>	<i>11,50</i>
<i>Tagliere toscano (capocollo, prosciutto crudo e salamè) con</i>	<i>pecorino stagionato in foglie di noci e gnocco fritto emiliano</i>	<i>12,50</i>
<i>Calamaro alla ligure, farcito con pinoli, capperi e pecorino su</i>	<i>fondente di pomodoro e olive aromatizzato all'origano</i>	<i>12,50</i>
<i>Misto mare tiepido con olio e limone</i>		<i>13,50</i>
<i>Tarte tatin con piovra arrostita, scarola brasata e provola di bufala affumicata</i>		<i>13,50</i>
<i>Cruditè di gamberi* rossi di Mazara con carpaccio di branzino pescato, tartare di</i>	<i>salmonè norvegese e sashimi di ricciola con sesamo nero</i>	<i>17,50</i>

PRIMI PIATTI

<i>Rigatoni partenopei con gallinella di mare, olive liscio e datterini gialli e rossi</i>	<i>11,50</i>	
<i>Tagliatelle al nero di seppia con baccalà dell'Alaska, capperi e cipolla confit</i>	<i>12,50</i>	
<i>Spaghetti con frutti di mare e pomodorini del Vesuvio</i>	<i>13,50</i>	
<i>Cappellacci ripieni con funghi porcini e toma piemontese in</i>	<i>salsa di burro alle erbe e julienne di zucca croccante</i>	<i>13,50</i>
<i>Riso Carnaroli mantecato con stracciatella pugliese, tartare di gamberi rossi e</i>	<i>granella di castagne</i>	<i>14,50</i>
<i>Linguine con astice canadese, pomodorini infornati e salsa al basilico</i>		<i>20,50</i>

Tutti i primi piatti sono disponibili anche con pasta senza glutine

PIATTO UNICO: *Risotto alla milanese con ossobuco di vitello in eremolada* *23,50*

SECONDI PIATTI

<i>Fritto di gamberi*, calamari e baccalà con broccolotti croccanti</i>	<i>18,50</i>
<i>Baccalà dell'Alaska cotto al latte con scarola brasata e cipolla di Tropea croccante</i>	<i>19,50</i>
<i>Trancio di branzino pescato con catalogna saltata e mollica tostata</i>	<i>21,50</i>
<i>Scaloppa di rombo chiodato rosolata alle erbe con porri e pinoli arrostiti</i>	<i>21,50</i>
<i>Grigliata mista di pesce e crostacei*</i>	<i>23,50</i>
<i>Filetto di Angus bavarese rosolato con funghi porcini su pan brioche alle noci</i>	<i>24,50</i>
<i>Fiorentina di Angus bavarese su pietra lavica con verdure grigliate</i>	<i>min x 2 cad. 24,50</i>

** Pesce sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, sezione VIII, capitolo 3*