

ANTIPASTI

<i>Burratina di Andria incartata con pesto di pomodori secchi e basilico</i>	11,50
<i>Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di bufala Campana d.o.p.</i>	12,50
<i>Tartara di salmone con dadolata di mango, basilico e menta croccante</i>	13,50
<i>Piovra arrostita con crema di avocado e patate noisettes</i>	14,50
<i>Pescato di mare al vapore su letto di insalata riccia e dressing al salmoriglio</i>	16,50
<i>Crudit� di gamberi* rossi di Mazara con sashimi di branzino, salmone e capperante su salsa di passion fruit</i>	21,50

PRIMI PIATTI

<i>Fusillone integrale alla Nerano con zucchine e provolone del monaco</i>	11,50
<i>Orzochiette fresche alla crudaiola con concass� di pomodoro, rucola e cacio</i>	12,50
<i>Riso Carnaroli mantecato con fiori di zucca e robiola con peschietre al timo</i>	13,50
<i>Paccheri di Gragnano con frutti di mare, crostacei* e pomodorini pachini</i>	15,50
<i>Tortello multigrain ripieno di astice blu, datterino giallo e fondo di crostacei</i>	17,50
<i>Linguine con astice canadese, pomodorini infornati e salsa al basilico</i>	20,50

Tutti i primi piatti sono disponibili anche con pasta senza glutine

PIATTO UNICO: *Risotto alla milanese con ossobuco di vitello in gremolata* 24,50

SECONDI PIATTI

<i>Tagliata di controfiletto con caponatina di verdure</i>	18,50
<i>Fritto di gamberi*, calamari e baccal�* dell' Alaska con julienn� di verdure croccanti</i>	19,50
<i>Trancio di branzino pescato con mousse di melanzane al basilico e datterino fritto</i>	22,50
<i>Filetto di Angus Irlandese al pepe verde con patate rustiche</i>	24,50
<i>Grigliata mista di pesce e crostacei*</i>	25,50

CONTORNI

<i>Patatine fritte</i>	6,00
<i>Insalata mista</i>	6,00
<i>Verdure miste alla griglia</i>	8,00
<i>Fiori fritti in pastella</i>	8,00

** Pesce sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004*