

ANTIPASTI

Burratina di Andria su tartarato di fichi caramellati e lardo stagionato	11,50
Moscardini in guazzetto di datterini e olive su patata soffice con rucola croccante	12,50
Carpaccio di piovra tipica con paté di vitello, capperi e maionese al gin	13,50
Funghi porcini con gamberi rosa marinati, lampascioni e spuma di parmigiano	15,50
Pescato di mare al vapore su letto di insalata riccia e dressing al salmoriglio	16,50
Cruditè di gamberi* rossi di Mazara con sashimi di branzino, tonno pinna gialla e capperante su salsa di passion fruit	21,50

PRIMI PIATTI

Cavatelli con cozze dell' Adriatico, cannellini e pomodorini del piennolo	11,50
Riso Carnaroli mantecato con funghi porcini e fondo bruno, profumato alle erbe	13,50
Spaghetti chitarra con vongole vere e riccio di mare in salsa al prezzemolo	15,50
Spaghetti con frutti di mare, crostacei* e pomodorini pachino	15,50
Mezzi paccheri con scampi della Norvegia, erza di melanzane e paprica affumicata	16,50
Linguine con astice canadese, pomodorini infornati e salsa al basilico	20,50

Tutti i primi piatti sono disponibili anche con pasta senza glutine

SECONDI PIATTI

Galletto amburghese al bbq con patate chips alla paprika dolce	18,50
Fritto di gamberi*, calamari e baccalà* dell' Alaska con julienne di finocchi croccanti	19,50
Scaloppa di rombo chiodato con patate e scalogno sauté ed asparagi croccanti	23,50
Filetto glassato di Angus irlandese con funghi porcini arrostiti	24,50
Fiorantina di Angus bavarese su pietra lavica con verdure alla griglia	min. x 2 24,50 x pers
Grigliata mista di pesce e crostacei*	25,50

CONTORNI

Patatine fritte	6,00
Insalata mista	6,00
Verdure miste alla griglia	8,00
Funghi porcini trifolati	9,00

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