

## ANTIPASTI

Burratina di Andria con insalatina di datterini	10,50
Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di bufala campana e gnocco fritto	11,50
Piovra tiepida con patate e fagiolini in salsa di basilico	12,50
Pescato di mare al vapore su letto di insalata riccia con dressing al salmoriglio	14,50
Cruditè di gamberi* rossi di Mazara con sashimi di branzino, tonno pinna gialla salmon e capesante su salsa di passion fruit	19,50

## PRIMI PIATTI

Spaghetti con pomodorini pachino e stracciatella pugliese	9,50
Riso Carnaroli mantecato con funghi porcini e fondo bruno, profumato al timo	12,50
Mezzi paccheri con vongole vere e pomodorini del piennolo	13,50
Spaghetti con frutti di mare, crostacei* e pomodorini pachino	14,50
Linguine con astice canadese, pomodorini infornati e salsa al basilico	19,50

Tutti i primi piatti sono disponibili anche con pasta senza glutine

## SECONDI PIATTI

Fritto di gamberi*, calamari e baccalà* dell'Alaska con julienne di finocchi croccanti	17,50
Tagliata di manzo bavarese con funghi porcini glassati	18,50
Branzino al forno con patate ed asparagi	19,50
Florentina di Angus bavarese su pietra lavica con verdure alla griglia	min x 2 23,50 x pers
Grigliata mista di pesce e crostacei*	23,50

## CONTORNI

Patatine fritte	5,00
Insalata mista	5,00
Verdure miste alla griglia	7,00
Funghi porcini trifolati	8,00

Il pane è fatto da noi rigorosamente cotto nel forno a legna

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