

## ANTIPASTI

<i>Burratina di Andria con insalatina di datterini</i>	10,50
<i>Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di bufala campana e gnocco fritto</i>	11,50
<i>Tartara di tonno pinna gialla con sesamo, guacamole, germogli di soia e avocado</i>	13,50
<i>Pescato di mare al vapore su letto di insalata riccia con dressing al salmoriglio</i>	14,50
<i>Cruditè di gamberi* rossi di Mazara con sashimi di branzino, tonno pinna gialla salmon e capesante su salsa di passion fruit</i>	19,50

## PRIMI PIATTI

<i>Spaghetti con pomodorini pachino e stracciatella pugliese</i>	9,50
<i>Calamarata con crema di pecorino, guanciale croccante e noci</i>	10,50
<i>Riso Carnaroli mantecato con asparagi e mazzancolle</i>	11,50
<i>Paccheri di Gragnano con crema di asparagi, scampi e bottarga di muggine</i>	13,50
<i>Spaghetti con frutti di mare, crostacei* e pomodorini pachino</i>	14,50
<i>Linguine con astice canadese, pomodorini infornati e salsa al basilico</i>	19,50

*Tutti i primi piatti sono disponibili anche con pasta senza glutine*

## SECONDI PIATTI

<i>Fritto di gamberi*, calamari e baccalà* dell' Alaska con julienne di finocchi croccanti</i>	16,50
<i>Tagliata di manzo bavarese con rucola e grana</i>	17,50
<i>Branzino al forno con taccole saltate all'aceto di mele</i>	18,50
<i>Grigliata mista di pesce e crostacei*</i>	23,50
<i>Fiorentina di Angus bavarese su pietra lavica con verdure alla griglia</i>	min x 2 23,50 x pers

## CONTORNI

<i>Patatine fritte</i>	5,00
<i>Insalata mista</i>	5,00
<i>Verdure miste alla griglia</i>	7,00

*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*