

## ANTIPASTI

<i>Burratina di Andria in pasta filo croccante, insalatina di datterini e basilico</i>	11,50
<i>Tagliere Toscano con crudo stagionato, capocollo, pancetta staccata e piccola giardiniera di verdure sott'olio</i>	12,50
<i>Tartara di tonno pinna gialla con sesamo nero, guacamole e germogli di soia</i>	13,50
<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, tonno pinna gialla salmon e capesante su salsa di passion fruit</i>	21,50

## PRIMI PIATTI

<i>Calamarata con crema di pecorino Romano, guanciale croccante e noci</i>	11,50
<i>Riso Carnaroli mantecato con robiola e fiori di zucca e tartara di salmone</i>	13,50
<i>Paccheri di Gragnano con crema di asparagi, scampi e bottarga di muggine</i>	14,50
<i>Spaghetti con frutti di mare, crostacei* e pomodorini pachino</i>	15,50
<i>Spaghetti chitarra con vongole vereci e riccio di mare in salsa al prezzemolo</i>	16,50
<i>Linguine con astice canadese e pomodorini gialli e rossi</i>	20,50

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

## SECONDI PIATTI

<i>Pescatrice laccata al miele, crema di piselli al wasabi e spinacino scottato</i>	18,50
<i>Fritto di gamberi*, calamari e baccal� dell' Alaska con verdure croccanti</i>	19,50
<i>Tonno pinna gialla alla milanese, insalatina novella e primizie</i>	22,50
<i>Filetto di Angus irlandese al BBQ con patate rustiche</i>	23,50
<i>Florentina di Angus bavarese su pietra lavica con verdure alla griglia</i>	min. x 2 24,50 x pers
<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

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