

ANTIPASTI

<i>Parmigianina di melanzane in crosta di pasta filo con stracciatella pugliese e julienne di zucchine dorate</i>	10,50
<i>Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di bufala campana e gnocco fritto</i>	12,50
<i>Piovra tiepida con patate e fagiolini in salsa di pesto leggero</i>	13,50
<i>Pescato di mare al vapore su letto di insalata riccia con dressing agli agrumi</i>	14,50
<i>Cruditè di gamberi* rossi di Mazara con sashimi di branzino, tonno pinna gialla salmone e capesante su salsa di passion fruit</i>	19,50

PRIMI PIATTI

<i>Spaghetti con pomodorini pachino stracciatella pugliese e basilico</i>	9,50
<i>Fusilloni integrali alla gricia (guanciale, cipolla stufata e cacio romano)</i>	10,50
<i>Tagliatelle con funghi porcini profumati alla maggiorana</i>	11,50
<i>Risotto mantecato con crema di zucca e gamberetti del Pacifico</i>	12,50
<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>	20,50

Tutti i primi piatti sono disponibili anche con pasta senza glutine

SECONDI PIATTI

<i>Fritto di gamberi*, calamari e baccalà* dorato con farina di riso e verdure croccanti</i>	18,50
<i>Filetto di branzino al forno con cavolo nero stufato</i>	19,50
<i>Tagliata di manzo bavarese profumata al timo con funghi porcini trifolati</i>	20,50
<i>Tataki di ricciola al sesamo nero con carciofi trifolati</i>	21,50
<i>Grigliata mista di pesce e crostacei*</i>	24,50
<i>Fiorentina di Angus con patate rustiche e verdure alla griglia</i>	min x 2 27,50 x pers

CONTORNI

<i>Patatine fritte</i>	5,00
<i>Insalata mista</i>	5,00
<i>Patate al forno</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*