

ANTIPASTI

<i>Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di bufala campana e gnocco fritto</i>	12,50
<i>Piovra tiepida con fagiolini, pomodorini piccadilly, olive leccino e noci</i>	13,50
<i>Battuta di manzo bavarese con salsa verde e insalatina di fiori e nocciole</i>	13,50
<i>Pescato di mare al vapore su letto di insalata ricca con dressing agli agrumi</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>Fusilloni integrali cacio e pepe con guancialetta croccante e granella di nocciole</i>	10,50
<i>Paccheri di Gragnano con polipetti, pomodorini e olive leccino</i>	11,50
<i>Risotto mantecato con funghi porcini e gamberi del Pacifico</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>	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>Branzino al forno con zucchine alla scapece</i>	19,50
<i>Tagliata di manzo bavarese con funghi porcini trifolati</i>	20,50
<i>Grigliata mista di pesce e crostacei*</i>	23,50
<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*