

ANTIPASTI

<i>Parmigianina di melanzane in crosta di pasta filo con stracciatella pugliese e julienne di zucchine dorate</i>	11,50
<i>Tagliere con crudo di Parma, mortadella di Prato, salame nostrano bocconcini di bufala affumicati e giardinetto di verdure sott'olio min. x 2 a pers.</i>	12,50
<i>Tartare di gamberi rossi di Sicilia con soufflé di zucca e cardoncelli arrosto</i>	13,50
<i>Piovra arrostita su fondente di datterini rossi, polpettine di melanzane dorate e aceto di lamponi</i>	14,50
<i>Pescato di mare al vapore su letto di insalata riccia e dressing agli agrumi</i>	16,50
<i>Cruditè di gamberi* rossi di Mazara con sashimi di branzino, tonno pinna gialla salmon e capperante su salsa di passion fruit</i>	21,50

PRIMI PIATTI

<i>Tagliatelle ai funghi porcini con fondo bruno e maggiorana</i>	12,50
<i>Paccheri di Gragnano con ricciola, olive di Gaeta, aceto e mollica tostata</i>	13,50
<i>Bucatini cacio e pepe con tartare di gambero rosso di Sicilia</i>	14,50
<i>Riso Carnaroli agli scampi con asparagi di mare e gel al passion fruit</i>	15,50
<i>Spaghetti con frutti di mare, crostacei* e pomodorini pachino</i>	16,50
<i>Linguine con astice canadese, pomodorini infornati e salsa al basilico</i>	22,50

Tutti i primi piatti sono disponibili anche con pasta senza glutine

<i>Ossobuco di vitello in salsa erzmolada con risotto alla milanese</i>	25,50
---	-------

SECONDI PIATTI

<i>Fritto di gamberi*, calamari e baccalà* dorato con farina di riso e verdure croccanti</i>	20,50
<i>Trancio di ricciola C.B.T. con cavolo nero stufato, cipolle confit e latte di provola</i>	22,50
<i>Tonno pinna gialla scottato alle erbe con funghi porcini e mirtilli al vino rosso</i>	23,50
<i>Filetto di Angus su crosta di pan brioche in salsa al pepe verde e patate rustiche</i>	25,50
<i>Grigliata mista di pesce e crostacei *</i>	26,50
<i>Fiorentina di Angus con verdure alla griglia</i>	min. x 2 29,50 x pers

CONTORNI

<i>Patatine fritte</i>	6,00
<i>Insalata mista</i>	6,00
<i>Patate al forno</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*