



# MENÙ

## STARTERS

• MARE CRUDO (2 PAX) – 45

• TARTARE DI TONNO

TARTUFO NERO E CREMA DI MELANZANA AFFUMICATA – 19

• CARPACCIO DI SALMONE MARINATO ALL'ANETO

ZUCCHINA PANÈ E STRACCIATELLA DI BUFALA CAMPANA – 16

• CALAMARO RIPIENO PANURE DI ALICI

E PROVOLA AFFUMICATA SALSA DI POMODORINI DEL PIENNOLLO – 16

• BACCALA IN PASTELLA

TORTINO, SCAROLA, UVETTA E PINOLI – 15

•• BATTUTA DI FILETTO CON SALSA BERNESE E PACCASASSI – 19

## FIRST COURSES

• SPAGHETTONE QUADRATO OSTRICHE TEQUILA E LIME – 21

• PACCHERO IN TRAFILA DI BRONZO ALLO SCOGLIO – 20

• RAVIOLO DI BUFALA

FILETTO DI ORATA DATTERINI GIALLI CONFIT – 16

• VERMICELLI

VONGOLE, ZUCCHINE SCAPECE E MENTA – 17

## MAIN COURSES

- RICCIOLA IN CROSTA DI PANKO E MANDORLE TOSTATE – 21
- TATAKI DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO BIANCO/NERO  
SALSA DI SOYA E PASSION FRUIT – 19
- FILETTO DI ROMBO AL PORTO  
LAMELLE DI FICHI – 19
- POLPO CROCCANTE  
PATATE, CREMA DI CAROTE E ZENZERO – 18
- FILETTO DI MANZO MARINATO ALLA BIRRA ROSSA CON  
PATATE NOVELLE – 22

## SIDE

- MISTICANZA – 5
- PATATE AL FORNO – 6
- VERDURE GRIGLIATE – 6

## DESSERT

- SEMISFERA DI CIOCCOLATO BIANCO E FRAGOLE – 7
- MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE CON CROCCANTE – 8
- BROWNIE FONDENTE GRANELLA DI NOCCIOLE GELATO VANIGLIA – 10
- CHEESECAKE SCOMPOSTA PASSION FRUIT – 7

