

Antipasti

<u>Salmon</u> affumicato con foglia di pane croccante	<u>Eu 18,00</u>
<u>Tortino di baccala'</u> * con crema alla zucca	<u>Eu 18,00</u>
<u>Ostriche</u>	<u>Eu 4,00 cad.</u>
<u>Patanegra e culatello</u> con funghetti e gnocco fritto	<u>Eu 22,00</u>
<u>Polipetti</u> in salsa alle erbe e fiocco di prezzemolo	<u>Eu 20,00</u>
<u>San danielle</u> con melone e gnocco fritto	<u>Eu 14,00</u>
<u>Composta di crudité</u> (tonno, ricciola, gambero, salmone)	<u>Eu 22,00</u>
<u>Fiori di zucca dorati</u> con ricotta e salsa basilico	<u>Eu 12,00</u>

I Risotti Espressi

<u>Riso con ostriche e filetti di pomodoro</u>	<u>Min. 2 pers..</u>	<u>Eu 22,00 cad.</u>
<u>Riso all'erba cipollina e cialda di pecorino</u>	<u>Min. 2 pers.</u>	<u>Eu 14,00 cad.</u>

Le Paste Fresche

<u>Sfoglia verde</u> con verdure stufate e salsa basilico	<u>Eu 14,00</u>	
<u>Chicche nere</u> con salsa di crostacei	<u>Eu 18,00</u>	
<u>Linguine all'astice</u>	<u>Min. 2 pers.</u>	<u>Eu 22,00 cad.</u>

*Per allergie e intolleranze avvisare il cameriere
al momento della comanda, consultare il libro allergeni*

Le Carni

Costata di scottona con verdure alla griglia Eu 20,00

Medaglioni di vitello in crosta di mandorle Eu 18,00

Filetto scottato con tartar di verdure Eu 20,00

Costolette d'agnello *pre sale' al brandy Eu 18,00

Tagliata di scottona con rucola e parmigiano Eu 20,00

Dalla Pesca

Branzino scottato con capperi e acciughe Eu 20,00 cad.

Battuta di ricciola con finocchi croccanti
e citronette allo zengero Eu 20,00

Bianco di orata in crosta di patate
in riduzione all'aceto balsamico Eu 18,00

Trionfo di mare fritto * con verdure dorate Eu 18,00

Filetto di tonno dorato al sesamo Eu 20,00

Rombo in scaloppa all'acquapazza Eu 22,00

Dall'orto Vi suggeriamo

Funghi trifolati Eu 8,00

Fan di spinaci con cialda di parmigiano Eu 5,00

Fagiolini avvolti nel bacon Eu 5,00



Le nostre sfiziosità

Il coulis di frutti di bosco con crema al fiordilatte

Il goloso freddo alla nutella con cialda croccante alla nocciola

La morbida al cioccolato e passata di lamponi

La zuppa inglese

Le rose di ananas speziato in carpaccio

La creme brûlée

Eu 7,00

