

Antipasti

<u>S. Daniele con perle di melone</u>	<u>Eu 15,00</u>
<u>Ostriche</u>	<u>Eu 4,00 cad</u>
<u>Ricciola in carpaccio agrumata</u>	<u>Eu 20,00</u>
<u>Insalatina di mare in citronette al limone e timo</u>	<u>Eu 22,00</u>
<u>Patanegra e culatello con gnocco fritto e funghetti</u>	<u>Eu 24,00</u>
<u>Salmonc affumicato con foglia di pane</u>	<u>Eu 20,00</u>
<u>Tortino di baccala' con crema di zucca</u>	<u>Eu 20,00</u>

I Risotti Espressi

<u>Riso con ostriche e petali di rose</u>	<u>Min. 2 pers</u>	<u>Eu 15,00</u>
<u>Riso con scampi e lime</u>		<u>Eu 18,00</u>

Le paste fresche

<u>Sfoglia verde con formaggio bianco ed erbe</u>	<u>Eu 14,00</u>
<u>Mezzipaccheri con ragu' di mare</u>	<u>Eu 18,00</u>
<u>Linguine all'astice</u>	<u>Min. 2 pers. Eu 26,00</u>

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

Le Carni

<u>Costata di scottona con verdure alla griglia</u>	<u>Eu 22,00</u>
<u>Filetto in crosta nera e porro</u>	<u>Eu 20,00</u>
<u>Cotoletta alla milanese</u>	<u>Eu 18,00</u>
<u>Costolette d'agnello in crosta di nocciole</u>	<u>Eu 20,00</u>
<u>Tagliata di scottona su tartar di verdure</u>	<u>Eu 20,00</u>

Dalla Pesca

<u>Orata in mantello di patate</u>	<u>Eu 18,00</u>
<u>Branzino con crema di asparagi e cozze</u>	<u>Eu 20,00</u>
<u>Ricciola al limone e zenzero</u>	<u>Eu 20,00</u>
<u>Il nostro fritto* con verdure dorate</u>	<u>Eu 20,00</u>
<u>Filetto di tonno alle mandorle su zucchine scottate</u>	<u>Eu 20,00</u>

Dall'orto vi suggeriamo

<u>Flan di spinaci</u>	<u>Eu 6,00</u>
<u>Zucchine alle erbe</u>	<u>Eu 6,00</u>
<u>Funghi trifolati su crostone di polenta</u>	<u>Eu 10,00</u>

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



Le nostre sfiziosità

La coulis ai frutti di bosco con cremoso al fiordilatte

Il Classico ma sempre gradito Tiramisu'

La morbida al cioccolato con passata di fragole

La sfoglia alle mele caramellate con crema alla panna

La zuppa inglese

Le rose di ananas speziato in carpaccio

La creme brulée

Eu 7,00

