

Il Menù a "La Carte"

ANTIPASTI

Crudo di manzo* con puntarelle, acciughe e stracciatella affumicata ⁴⁻⁷	€ 19,00
Seppia* scottata al barbecue e caponata estiva in emulsione al basilico ¹⁴	€ 19,00
Gazpacho di pachino, uovo a 62° e aringa affumicata*, pane croccante ¹⁻³⁻⁴⁻¹⁰	€ 16,00
La nostra melanzana* (melanzana, pomodoro candito, bufala e basilico) ⁷⁻⁸	€ 17,00
Finta tartare di barbabietola, senape e maionese vegan ¹⁰	€ 16,00
Crudo di salmone leggermente affumicato, mango*, avocado* e lime ⁴	€ 20,00
Milanese di sedano rapa*, maionese al mango e curry ¹⁻³	€ 17,00
Carpaccio di polpo* con misticanza, pomodorini, olive e basilico ¹⁴	€ 18,00

PRIMI PIATTI

Paccheri* ai frutti di mare* ¹⁻¹⁴	€ 18,00
Tortelli di stracciatella affumicata*, tris di datterini e basilico ¹⁻⁷	€ 16,00
Spaghetti al pomodoro ¹	€ 15,00
Taglierino fresco* in ragù bianco di coniglio* ¹⁻⁸	€ 16,00
Trofie al pesto* ¹⁻⁷⁻⁸	€ 16,00
Minestrone alla genovese ⁷⁻⁸	€ 16,00

SECONDI PIATTI di PESCE

Baccalà* a 62°, uovo fritto* e funghi porcini* ¹⁻³⁻⁴⁻⁷	€ 22,00
Tentacolo di polpo al barbecue con verdura in agrodolce e maionese al prezzemolo ³⁻⁴⁻¹⁴	€ 21,00
Triglia* fritta in forno con melanzane su crema di parmigiano ⁴⁻⁷	€ 21,00
Fritto di calamari* e acciughe* con verdura in pastella* ¹⁻⁴⁻¹⁴	€ 21,00
Salmon* alla griglia con pinzimonio e bernese al pompelmo rosa ³⁻⁴	€ 18,00

SECONDI PIATTI di CARNE

Tagliata di manzo* e condigium	€ 19,00
Petto di faraona* rosticiato con patate e funghi*	€ 21,00
Paillard* con insalata di datterini e pachino	€ 18,00
Pollo* croccante e patatine fritte* ¹⁻³	€ 16,00

VERDURE E FORMAGGI

Formaggi misti con le nostre marmellate ⁷	€ 18,00
Verdure al vapore con olio EVO	€ 9,00
Verdure alla griglia	€ 9,00
Insalata mista con pinzimonio al lime	€ 9,00
Insalatina di fregola* con verdure croccanti* ¹	€ 14,00
Mozzarella di bufala e pomodori misti ⁷	€ 16,00
Bresaola, rucola e Grana ⁷	€ 16,00

Il menù, frutto di esperienza e continua sperimentazione, varia in base alla stagionalità

ed è firmato dallo Chef Executive Luca Collami e dal Sous Chef Anil Prasad.

(*) prodotto o materia prima surgelato all'origine o congelato in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg (CE) 852/2004 "I prodotti ittici da consumare crudi sono stati sottoposti a trattamento termico per le finalità di bonifica sanitaria, rispettando quanto previsto dal Reg (CE) 853/2004 Allegato III, sez VIII, capitolo 3, lettera d".