

## *Il Menù a "La Carte"*

### ANTIPASTI

Crudo di manzo* con scaglie di Grana e germogli, in salsa al pepe verde <sup>6-7</sup>	€ 20,00
Seppia* scottata alla griglia, gazpacho di pomodoro <sup>4-9</sup>	€ 20,00
Bruschettona con tartare di pomodoro, uovo Bio a 62°, capperi e olive <sup>1-3</sup>	€ 18,00
La nostra melanzana* (melanzana frita, pomodoro candito, burrata e Basilico) <sup>1-3-7</sup>	€ 19,00
Crudo di gambero Sicilia*, pesca, mandorla e zenzero <sup>2-8</sup>	€ 23,00
Tartare di ricciola* in ceviche di agrumi e leche de tigre <sup>4</sup>	€ 24,00
Insalata di Mare* con verdure croccanti ed emulsione di salsa verde <sup>3-4-14</sup>	€ 21,00

### PRIMI PIATTI

Bottoni integrali* ripieni di straciatella e pistacchi con crudo di crostacei* e lime <sup>1-2-7-8</sup>	€ 22,00
Spaghettoni all'astice (min. per due persone) <sup>1-2</sup>	€ 22,00
Spaghetti con vongole e lupini* <sup>1-14</sup>	€ 22,00
Taglierino fresco* ai frutti di mare* <sup>1-2-14</sup>	€ 21,00
Gnocchetto di patate* con triglia*, guanciale e tartufo nero* <sup>1-4</sup>	€ 20,00
Trofie al pesto* <sup>1</sup>	€ 18,00

## SECONDI PIATTI di PESCE

Baccalà* a 62° prescinsêua, pesto* e nocciole <sup>4-7-8</sup>	€ 21,00
Grigliata Mista Reale* <sup>2-4-14</sup>	€ 28,00
Trancio di pesce pescato* nel Mar Mediterraneo rosticcato con caponata <sup>4</sup>	€ 25,00
Aragosta* 350/400 gr. alla catalana (mango, avocado, cipollina e cuore di Bue) <sup>14</sup>	€ 38,00
Triglia* frita in forno con spuma di parmigiano e funghi* trifolati <sup>4-7</sup>	€ 21,00
Fritto Misto*(calamari*, pesce senza lisce*, crostacei* e pinzimonio di verdura) <sup>1-2-4-14</sup>	€ 28,00

## SECONDI PIATTI di CARNE

Tagliata di Fassona* e verdure alla griglia	€ 23,00
Petto d'anatra* alla griglia leggermente affumicata, miele al taglio, cipollotta e capperi	€ 22,00
Guancia di manzo* funghi e patate	€ 22,00
Filetto di vitello* grigliato con ratatouille estiva <sup>9</sup>	€ 24,00

## VERDURE E FORMAGGI

Formaggi misti con le nostre marmellate <sup>1-7</sup>	€ 18,00
(Montebore, toma di pecora di Entracque, Nocciolino, Toma Blues)	
La giardiniera di Morgan (frutta e verdura) con croissant all'acciuga* <sup>1-4-7</sup>	€ 10,00
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 <sup>7</sup>	€ 14,00
Mozzarella di bufala e pomodori misti <sup>7</sup>	€ 14,00

*Il menù è frutto di esperienza e sperimentazione, può variare in base alla stagionalità.*

*dello Chef Executive Luca Collami e del 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"*