

ANTIPASTI

- Seppioline gratinate su cremoso cacio e pepe e il suo nero € 20,00
- Capesante croccanti al carbone vegetale e pane panko, battuto di patate violette e salsa mele e bergamotto € 21,00
- Ciuffi di calamari fritti € 18,00
- Sashimi di tonno, crema di anacardi, nocciole e salsa ponzu € 20,00
- Carpaccio di gambero rosa, crema di formaggio alle erbe, passion fruit e pop corn salato € 20,00
- Sautè di vongole alla marinara € 16,00

PRIMI

- Spaghettoni alle vongole poverazze € 19,00
- Riso carnaroli mantecato ai frutti di mare, olio al basilico e crumble di savoiardo al nero di seppia € 23,00
- Tagliolino di pasta fresca all'uovo, all'astice reale e pomodorini € 28,00
- Gnocchetti di patate bicolore di zafferano e rapa rossa con rana pescatrice, pomodorini confit, limone candito e porretto croccante € 22,00
- Calamarata all'arrabbiata di polpo, lime, olive di taggia, clorofilla al prezzemolo e pan verde € 24,00
- Pappardelle ripiene al ragù bianco di vitello, fonduta al grana Padano e polvere di funghi porcini € 21,00
- Tagliatelle al ragù romagnolo € 15,00

SECONDI

- Gran Fritto di calamari e gamberi e chips di patate € 24,00
- Filetto di rombo gratinato, con ortaggi di stagione profumati al timo € 27,00
- Tentacolo di polpo arrosto con patate alla contadina, 'nduja e burrata pugliese € 26,00
- Tagliata di tonno in crosta di pistacchio, crema di zucca e scalogno fondente alla maggiorana € 24,00
- Faraona farcita con castagne, vitello e albicocche disidratate, patate arrosto e il suo jus € 24,00

Coperto € 3,00



IL RISTORANTE SARÀ APERTO
DA GIOVEDÌ A DOMENICA A PRANZO
E VENERDÌ E SABATO ANCHE A CENA

SAREMO PRESENTI ANCHE NEI GIORNI FESTIVI

SEGUICI SUI SOCIAL E RESTA SEMPRE AGGIORNATO



Si comunica alla gentile Clientela che chiedendo direttamente al personale è disponibile il libro degli ingredienti definiti allergeni, come dal regolamento (UE) n. 1169/2011, dove saranno fatti presenti tutti gli allergeni alimentari dei prodotti somministrati o venduti.