ANTIPASTI

QUINOA TRE COLORI E VERDURE ARROSTITE

*frutta essiccata, mandorle e vinaigrette
di spezie raz el hanout*

CRUDO DI SALMONE

*salmone scozzese,
olive verdi, finocchio,
kumquat e pinoli*

BURRATA DI ANDRIA

datterini marinati e basilico

CALAMARI FRITTI

paprika affumicata, lime e salsa aioli

TARTARE DI TONNO

*tonno rosso del Mediterraneo,
pappa al pomodoro, avocado*

COCKTAIL DI GAMBERI

*salsa Marie Rose,
lattughino e avocado*

INSALATA AUTUNNALE

*pera decana, noce, senape e miele,
pecorino fiore sardo affumicato*

VITELLO TONNATO

*arrosto di magatello punto rosa,
salsa di tonno e acciughe, capperi*

CAESAR SALAD

*lattuga romana, pancetta croccante,
acciughe, parmigiano e salsa caesar
Con pollo alla griglia*

TARTARE DI FILETTO DI MANZO

*manzetta prussiana al coltello,
tuorlo d'uovo confit e i suoi condimenti*

PIZZA

MARGHERITA

pomodoro, fior di latte, basilico

DIAVOLA

pomodoro fior di latte, salame piccante

QUATTRO FORMAGGI

*robiola di roccaverano, gorgonzola,
fiore sardo e fior di latte*

PARMA

*prosciutto crudo di Parma, pomodoro,
fior di latte e rucola*

*Si prega di notare che è possibile la contaminazione incrociata degli allergeni durante la preparazione.
Il pesce crudo o poco cotto è trattato fresco secondo il regolamento CE 853/2004. *L'asterisco indica il prodotto precedentemente congelato.
Si prega di informare il nostro staff di eventuali allergie o intolleranze.*

PASTA & RISOTTI

SPAGHETTI AL POMODORO

*pomodoro san marzano,
datterini e basilico*

PAPPARDELLE AL RAGÙ

*brasato di vitello in salsa
di pomodoro*

TAGLIOLINI AI GAMBERI

*pasta fresca all'uovo, tartare di gambero
rosso di mazara e limone*

RISOTTO AI PORCINI

*marsala
e radicchio*

RAVIOLO DI ZUCCA

*zucca Violino, zucca Delica, bruno
nocciola e salvia*

SECONDI

PARMIGIANA DI MELANZANE

*pomodoro, scamorza,
parmigiano reggiano, e basilico*

FEGATO DI VITELLO

*burro nocciola, uvetta,
mandorle e capperi*

SCALOPPINE DI VITELLO

finferli saltati e salsa al vino bianco

FILETTO DI ROMBO

*cozze, porri e beurre blanc
allo Champagne*

TRANCIO DI TONNO

*tonno rosso alla griglia
e insalata nizzarda*

STEAK

*servite con chimichurri,
salsa al pepe o bernese*

BRANZINO

ALLA PROVENZALE

*finocchio confit, pomodori e peperoni
arrostiti, olive taggiasche*

BAVETTA CONTROFILETTO

FILETTO

PAILLARD DI POLLO

*suprema di pollo,
datterini grigliati
e rucola*

CONTORNI

PUNTARELLE ALL'ACCIUGA

SPINACINO SALTATO

PEPERONI MARINATI

PURÈ DI PATATE

PATATINE FRITTE