

MENU'

ANTIPASTI

Tiepido di mare con patate, olive e cannellini

Sea-food salad with potatoes , olives and beans

15

Tartare di salmone con puntarelle, avocado, patata croccante e mandorla tostata

Salmon tartare, cicory, crispy potatoes, almonds and avocado sauce

15

Ceviche di spigola con vinaigrette di lamponi e misticanze

Seabass ceviche , raspberries , salad

15

Zuppetta di moscardini con pomodoro San Marzano D.O.P.

Octopus soup with tomatoes San Marzano

14

Prosciutto crudo di Cormons 24 mesi leggermente affumicato , cipolline al balsamico

Smoked ham 24 months served with home made balsamic vinegar onion

13

Fassona piemontese battuta al coltello , tuorlo, salsa all'acciuga, tartufo nero

Raw beef , egg , anchovies sauce and black truffle

15

Patè maison, salsa al curry, mostarda di pera e pan brioches

Pate maison, curry , mustard and pan brioches

13

PRIMI

Tagliolini freschi con gamberi e asparagi su salsa zafferano e polvere di speck

Home made pasta with shrimps, asparagus, saffron sauce and speck powder

15

Paccheri di Gragnano cozze e vongole, pesto di fave e pecorino

Paccheri clams and mussels, broad bean sauce and pecorino cheese

15

Riso Goio D.O.P. aglio, olio, peperoncino e bottarga di tonno

Risotto garlic, oil , hot spice and tuna roe (bottarga)

15

La nostra gricia con i fiori di zucca, spaghetti selez. Mancini

Our special spaghetti white Amatriciana with courgettes flower

14

Vellutata di fave con fregula sarda, dragoncello e pistacchi

Broad bean cream , pasta and pistachios

12

SECONDI

Filetto di branzino ai carciofi su coulis di patata e pomodorino confit

Sea-bas with artichokes, potatoes cream and tomato confit

17

Parmigiana di pesce San Pietro

John Dory parmigiana style (fish, tomatoes, aubergines, mozzarella)

15

Scottata di tonno ai semi di sesamo su flan di patate e zafferano, soia

Tuna on grill for few seconds with sesam seeds and potatoes soufflé

16

Trancetto di baccala, latte di cocco allo zenzero, germogli, lime e crumble di tarallo

Codfish, sprouts, coconut milk, ginger and lime

17

Cotoletta alla Milanese “ orecchia d'elefante ”

Wiener Schnitzel “ elephant ear ”

18

Tagliata di controfiletto , asparagi verdi, salsa parmigiano

Sliced beef with asparagus and parmesan mousse

16

GOURMET

Ostriche – Francia - 6 pz.

Oysters

18

Fiorentina

T- Bone

5.00€/kg

FORMAGGI

Selezione al carrello di formaggi italiani e stranieri , miele e confetture home made

Our special cheese selection

Coperto 2.50

Alcuni alimenti potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti nel rispetto delle norme in vigore.

E' a disposizione il registro degli ingredienti e degli allergeni.