



Lasciati coccolare
dallo Chef
UN ANTIPASTO
UN PRIMO
UN SECONDO
UN DESSERT
(per l'intero tavolo)

*bevande escluse

45 p.p

Menu

ANTIPASTI

INSALATINA DI SEPIE finocchio, foglia di capperi, olive taggiasche e cialda di pane	14
POLPO ALLA GRIGLIA verdurine croccanti e maionese all'arancia	17
GAMBERO AL PANE PANKO panati e fritti con maionese alla menta	16
TARTARE DI GAMBERI yogurt di bufala, pesche e nocciole	17
TARTARE DI TONNO cantalupo, mirtilli e mandorle	16
IMPEPATA DI COZZE	10
CRUDO DI MARE *in base alla disponibilità del giorno / pescato	30
FIORI DI ZUCCA ripieno di bufala e salsa di datterino crudo	8
RICOTTA CROCCANTE sale, pepe e crema di porcini	8
CULATELLO fichi, noci e miele	14

*Per eventuali allergie e/o intolleranze si prega di comunicarlo anticipatamente al personale di sala.

PRIMI PIATTI

GNOCCHI DI PATATE cacio, pepe, gamberi rossi e lime	17
SPAGHETTONE con colatura di alici e pane saporito	12
LINGUINE tonno, capperi, olive e crema di patate	15
PASTA E PATATE alla pescatora, con profumi di arancia e limone	17
RISOTTO agli scampi e timo	20
PACCHERO zucchine fritte, crema di zucchine, fiori di zucca e provolone del Monaco	14
RAVIOLO CAPRESE pomodorino, basilico, ripieno di ricotta, caciotta e maggiorana	14
COME UNA PARMIGIANA risotto, crema di melanzane, pomodoro, basilico e stracciata di bufala	15

*Per eventuali allergie e/o intolleranze si prega di comunicarlo anticipatamente al personale di sala.

SECONDI PIATTI

SPIGOLA 14

in crosta di patate e verdure croccanti

TONNO SCOTTATO 14

con scarola, olive, capperi e maio al
Gin Mare

SEPPIOLINA GRIGLIATA 15

con verdure saltate

GRIGLIATA MISTA x1 20

variabile in base al pescato del giorno

COSTINE DI AGNELLO SCOTTATE 16

miele piccante e patate al burro

TAGLIATA DI BLACK ANGUS 16

con patate, burro e rosmarino

COSTATA DI VITELLO ALLA MILANESE 19

con rucola, pomodorini e scaglie di
provolone del Monaco

*Per eventuali allergie e/o intolleranze si prega di comunicarlo
anticipatamente al personale di sala.

DOLCI

TORTA CAPRESE

gelato alla vaniglia e mandorle
caramellate

6

MILLEFOGLIE SCOMPOSTA

crema chantilly all'italiana,
lamponi e mentuccia

6

DISORDINATO

crumble, ricotta di bufala al cioccolato,
pistacchio e caramello salato

6

TIRAMISÙ

savoardi, caffè, crema al mascarpone e
salsa al cioccolato

6

CHEESECAKE

ai frutti di bosco

6

CHEESECAKE

al caramello salato, meringhe e
gocce di cioccolato

6

ANALCOLICI

ACQUA	0,75 cl	2
SAN PELLEGRINO	0,75 cl	2,5
COCA-COLA	33 cl	2,5
COCA-ZERO	33 cl	2,5
FANTA	33 cl	2,5
SPRITE	33 cl	2,5
COPERTO		2,5