



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

\*coperto, acqua e caffè inclusi, bevande escluse.

50 p.p

Menù

# ANTIPASTI

<b>TARTARE DI TONNO</b> noci, pomodoro secco e salsa yogurt	16
<b>CARPACCIO DI SPIGOLA</b> pesto di olive taggiasche, foglie di capperi e cialdina di pane	15
<b>CARPACCIO DI SALMONE</b> mousse di bufala all'arancia e pistacchio	15
<b>POLPO ALLA GRIGLIA</b> friarielli, pancetta croccante e mayo all'aglio	17
<b>GAMBERI AL PANE PANKO</b> panati e fritti con maionese alla menta	16
<b>CRUDO DI MARE</b> *in base alla disponibilità del giorno / pescato	30
<b>CARCIOFO IN PASTELLA</b> con chiummenzana piccante	8
<b>RICOTTA CROCCANTE</b> sale, pepe e crema di porcini	8
<b>CARPACCIO DI MANZO</b> zucca croccante, mandorle e salsa al tartufo	15
<b>CULATELLO</b> formaggio di pecora, nocciole e miele	14

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

# PRIMI PIATTI

## PASTA E PATATE

con cozze, ricci di mare e menta

17

## RISOTTO

con scampi e zucca alle erbe

20

## LINGUINE

ragù di polpo, crema di patate, capperi e olive

17

## SPAGHETTONE

con colatura di alici e pane saporito

12

## COME UNA PARMIGIANA

risotto, crema di melanzane, pomodoro, basilico e stracciata di bufala

15

## RAVIOLO

ripieno di caciotta e basilico, con crema di zucchine e provolone del monaco

14

## CANDELE

alla genovese e salsa al pecorino

14

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

# SECONDI PIATTI

<b>SPIGOLA</b> in crosta di mandorle e spinaci al burro		14
<b>TONNO SCOTTATO</b> con scarola, olive, capperi e mayo al Gin Mare		16
<b>SEPPIOLINE SCOTTATE</b> con crema di ceci e peperone crusco		15
<b>GRIGLIATA MISTA</b> variabile in base al pescato del giorno	x1	21
<b>TAGLIATA DI BLACK ANGUS</b> con patate, burro e rosmarino		16
<b>COSTATA DI VITELLO ALLA MILANESE</b> con rucola, pomodorini e scaglie di provolone del Monaco		20
<b>GUANCIA DI VITELLO</b> cotto a bassa temperatura con funghi saltati		16

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

# DOLCI

## TORTA CAPRESE

gelato alla vaniglia e mandorle  
caramellate

7

## MILLEFOGLIE SCOMPOSTA

crema chantilly all'italiana,  
lamponi e mentuccia

7

## DISORDINATO

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

7

## TIRAMISÙ

savoardi, caffè, crema al mascarpone e  
salsa al cioccolato

7

## CHEESECAKE

ai frutti di bosco

7

## CHEESECAKE

al caramello salato, meringhe e  
gocce di cioccolato

7

# ANALCOLICI

ACQUA	0,75 cl	2,5
SAN PELLEGRINO	0,75 cl	3
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
---------	--	-----