



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

Menu 

ANTIPASTI

CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI maionese alla nocciola, granella di nocciole e pera essiccata	16
POLPO ALLA GRIGLIA tortino di patate agli agrumi e maionese al rosmarino	17
INSALATA DI SEPIE arancia a vivo, finocchio, olive taggiasche e foglie di capperi	14
GAMBERI MANDORLATI con maionese alla menta	16
TARTARE DI TONNO frutti di bosco e cocco	16
CRUDO DI MARE *in base alla disponibilità del giorno / pescato	30
FIORI DI ZUCCA ripieni di bufala e salsa di pomodori secchi	8
RICOTTA CROCCANTE sale, pepe e crema di porcini	8
CARPACCIO DI MANZO salsa alla senape e tarallo napoletano	14
BRESAOLA DI TORO con gel di limone, noci e scaglie di grana	12

PRIMI PIATTI

CANDELE con genovese di tonno	16
LINGUINE cozze, pecorino e lime	14
SPAGHETTI burro, alici e pane finocchietto	13
RISOTTO gamberi, scampi e zest di limone	20
RAVIOLO CAPRESE ripieno di ricotta, caciotta e maggiorana, con pomodoro e pomodorini	14
LINGUINE crema di zucchine, fiori di zucca e provolone del monaco	13
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 pane saporito con patate, olio e prezzemolo		
TONNO SCOTTATO		16
con scarola riccia, melanzane sott'olio, pomodorini e maionese al gin		
SEPPIOLINE SCOTTATE		15
crema di patate, chips di riso e pancetta croccante		
GRIGLIATA MISTA	x1	21
variabile in base al pescato del giorno		
TAGLIATA DI BLACK ANGUS		16
con patate, burro e rosmarino		
COSTATA DI VITELLO ALLA MILANESE		20
con rucola, pomodorini e scaglie di provolone del Monaco		
GUANCIA DI VITELLO		16
cotto a bassa temperatura con funghi saltati		

*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

TARTELLETTA

al cioccolato, panna cotta al caffè
e ganache al cioccolato bianco

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
---------	--	-----