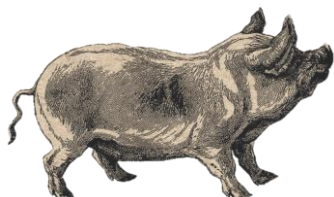


menù

#RICERCA
#DETTAGLI
#GUSTO
#DISTINZIONE



AFFETTATI E FORMAGGI

IL TAGLIERE PERFETTO

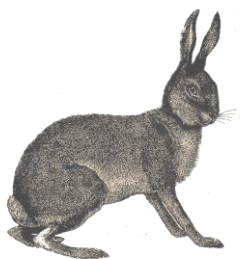
Selezione di 5 tipi di affettati /
3 assaggi di formaggi / crostini /
mostarde home made **15 €**

LA GRANDE ABBUFFATA

Selezione completa di affettati /
formaggi / crostini / mostarde home
made **20 €**

DITE: CHEESE

Selezione di 5 tipi di formaggi in
abbinamento con le nostre mostarde
home made **15 €**



TARTARE

LA MARINARA

Tartara di mare con pescato del
giorno e maionese home made **14 €**

UPPER

Tartara di manzo in french toast e
polvere di pistacchio **14 €**

Un genio di chef

GRAN CRUDITE **25 €**

BATTUTA DI SPANNOCCI CON
DRIPPING DI FRUTTA **15 €**

RICCIOLA SOUS VIDE SU CREMA DI
POMODORO AL TALISKER E GOCCE DI
BURRATA **12 €**

POLPO CON ROSTI DI TOPINAMBOUR,
CREMA DI GRANA E POLVERE DI
CIPOLLA **12 €**

HAMBURGER DI BRANZINO **10 €**

FLAN AL PECORINO CON PERE, NOCI E
MIELE D' ACACIA **10 €**



PRIMI

GNOCCHO CON POLPO E FUNGHI
PORCINI **13 €**

RAVIOLO DI GAMBERO CON OMBRINA
E VELLUTATA DI ZUCCHINI AL
BASILICO **13 €**

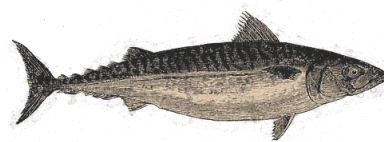
SPAGHETTO RUMMO
CON VONGOLE VERACI E BOTTARGA
13 €

SPAGHETTO BUTTERFLY
14 €

TAGLIATELLA CON RAGU'
D' ANATRA **12 €**

SPAGHETTO ALLA CARBONARA
RIVISITATO CON PUNTE DI ASPARAGO
12 €

RAVIOLO DI MAGRO CON BEURRE
MANIE' ALLE ERBETTE **12 €**



SECONDI

ORATA BATTUTA CON INSALATINA DI
SPINACI, MANDORLE, SALE NERO E
CITRONETTE **18 €**

TONNO IN CROSTA DI PANE
CROCCANTE E MAIONESE
ALLA SOIA **16 €**

ARAGOSTA AL VAPORE CON
INSALATINA DI MELA VERDE,
AVOCADO, ASPARAGI E
SALSA AGLI AGRUMI **22 €**

PESCATO ALL'ISOLANA **18 €**



MANZO

COTTO A BASSA TEMPERATURA SU
CREMA ALLA MELA E NOCCIOLA **16 €**

FILETTO AL GORGONZOLA **18 €**

FILETTO AI MIRTILLI **18 €**

TAGLIATA DI MANZO
ALLA GRIGLIA **4 € L'ETTO**

FILETTO DI MANZO
ALLA GRIGLIA **16 €**

CONTORNI 4 €

PATATE ARROSTO /
INSALATINA MISTA / VERDURE
AL FORNO / SPINACI SALTATI