



-Antipasti di pesce freddi-

*Misto crudo di mare: **

-Carpaccio di gamberi al profumo di agrumi di Sicilia

-Tartare di Branzino

-Carpaccio di tonno pinna gialla

Prawns marinated in citrus fruits, sea bass tartare and tuna carpaccio

€ 20.00

Insalata di puntarelle con acciughe € 13.00

Catalonian salad with anchovies

** * * * **

-Antipasti di pesce caldi-

Alici a beccafico € 15.00

Fried anchovies stuffed with pine nut raisins and breadcrumbs

Capesante e patate grigliate con emulsione all'origano € 18.00

Scallops and potatoes on the grill with emulsion oregano

*Insalatina tiepida di mare € 16.00 **

Seafood salad with squid, octopus, shrimp, potatoes, beans and olives

Baccalà mantecato su polentina di ceci € 15.00

Purée of dried cod with Chickpeas polenta

*Gamberi in tempura € 16.00 **

Tempura Prawns

-Antipasti di terra-

Vitello tonnato alla piemontese € 15.00

Tortino di melanzane € 13.00

Aubergines flan

Tartare di Fassone Piemontese € 15,00

Beef tartare

Prosciutto crudo di Parma con gnocco fritto

€ 15.00

Salame di Felino € 7,00

Bruschetta con aromi € 5,00

Formaggi:

Grana Padano 18 mesi

Gorgonzola dolce

Toma della Valsesia

Pecorino di Moliterno al tartufo

€ 9.00

-Primi piatti-

Scialatielli con moscardini € 15.00

Scialatielli pasta with small octopus

Vellutata di zucca con gamberi in pasta kataifi € 16.00

Pumpkin cream with kataifi paste prawns

Cappellacci di baccalà con crema di porri e pomodori confit

€ 15.00

Cod ravioli with leek cream and confit tomatoes

*Riso pilaf con gamberi zucchine e curry € 15,00**

Rice pilaf with zucchini prawns and curry

Tagliolini al ragù d'anatra € 15.00

Tagliolini with duck sauce

Plin di gallina bionda nel suo brodo € 15.00

Chicken plin in broth

-Secondi di pesce-

Involtini di pesce spada alla messinese € 18.00

Sword fish rolls with tomato sauce

Filetto di orata al forno con carciofi € 18.00

Baked sea bream fillet with artichokes

Tagliata di Tonno al sesamo € 18.00

Sliced tuna with sesame

*Fritto di calamari € 16.00 **

Fried squid

*Coccio di gamberi in crosta € 18.00 **

Prawns with julienne of Zucchini and carrots in cream with crusty bread

Branzino:

-al sale con patate al forno (min 2 pers) € 20.00 (a persona)

-al forno con patate, pomodorini e olive (min 2 pers) € 20.00 (a persona)

Sea bass baked with potatoes olives and tomatoes or in salt crust

-Secondi di carne-

Rollè di coniglio con purea di melanzane viola € 18.00

Rabbit roulade with purple aubergine puree

Costolette d'Agnello Nuova Zelanda a scottadito con patate al forno

€ 22.00

Lamb ribs with herbs and potatoes

*Tagliata di black angus con scaglie di Pecorino di Molinerno al
Tartufo e patate al forno*

€ 18,00

Sliced black angus with truffled pecorino and baked potatoes

Fiorentina di scottona € 50,00 al kg

-Contorni-

Tegamino di verdure € 8,00

Mixed vegetables

Patate al forno € 5,00

Baked potatoes

Insalata € 5,00

Mix Salad

-Dessert-

Semifreddo al pistacchio di Bronte con salsa fredda al cioccolato
€ 8.00

Torta Sacher € 8.00

Zabaione freddo con biscotti di pasta frolla € 7.00

Mousse al cioccolato con salsa all'arancio € 7.00

Dolce della casa al mascarpone € 7,00

Bonnet di carruba con salsa al pompelmo rosa € 7.00

Gelato alla crema con purea calda di sottobosco € 7,00

Crème Brulée € 7.00

Sorbetto: € 6.00

Pompelmo rosa

Pera calvados

Mandarino

(aggiunta di liquore € 2.00)

Coperto € 3,00

Servizio compreso

** Possibile presenza prodotti surgelati oppure abbattuti per il pesce crudo*