



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

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

45 p.p

Menù

# ANTIPASTI

<b>CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI</b> maionese alla nocciola, granella di nocciole e pera essiccata	16
<b>POLPO ALLA GRIGLIA</b> tortino di patate agli agrumi e maionese al rosmarino	17
<b>INSALATA DI SEPIE</b> arancia a vivo, finocchio, olive taggiasche e foglie di capperi	14
<b>GAMBERI MANDORLATI CON MAIONESE ALLA MENTA</b>	16
<b>TARTARE DI TONNO</b> frutti di bosco e cocco	16
<b>CRUDO DI MARE</b> *in base alla disponibilità del giorno / pescato	30
<b>FIORI DI ZUCCA</b> ripieni di bufala e salsa di pomodori secchi	8
<b>RICOTTA CROCCANTE</b> sale, pepe e crema di porcini	8
<b>CARPACCIO DI MANZO</b> salsa alla senape e tarallo napoletano	14
<b>BRESAOLA DI TORO, GEL DI LIMONE, NOCI E SCAGLIE DI GRANA</b>	12

# PRIMI PIATTI

<b>CANDELE CON GENOVESE DI TONNO</b>	<b>16</b>
<b>LINGUINE</b> cozze, pecorino e lime	<b>14</b>
<b>SPAGHETTI</b> burro, alici e pane finocchietto	<b>13</b>
<b>RISOTTO</b> gamberi, scampi e zest di limone	<b>20</b>
<b>RAVIOLO CAPRESE</b> ripieno di ricotta, caciotta e maggiorana, con pomodoro e pomodorini	<b>14</b>
<b>LINGUINE</b> crema di zucchine, fiori di zucca e provolone del monaco	<b>13</b>
<b>COME UNA PARMIGIANA</b> risotto, crema di melanzane, pomodoro, basilico e stracciata di bufala	<b>15</b>

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

# SECONDI PIATTI

<b>SPIGOLA</b>		14
in crosta di pane saporito con patate, olio e prezzemolo		
<b>TONNO SCOTTATO</b>		16
con scarola riccia, melanzane sott'olio, pomodorini e maionese al gin		
<b>SEPPIOLINE SCOTTATE</b>		15
crema di patate, chips di riso e pancetta croccante		
<b>GRIGLIATA MISTA</b>	x1	21
variabile in base al pescato del giorno		
<b>TAGLIATA DI BLACK ANGUS</b>		16
con patate, burro e rosmarino		
<b>COSTATA DI VITELLO ALLA MILANESE</b>		20
con rucola, pomodorini e scaglie di provolone del Monaco		
<b>GUANCIA DI VITELLO</b>		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

## 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