



Cominciamo con i Tartare del momento...

<i>Tartare di verdure del momento</i>	<i>14.00/24.00</i>
<i>Tartare di salmone, schiacciata di avocado, mandorle tostate e aneto</i>	<i>19.00/34.00</i>
<i>Tartare di tonno rosso, sesamo bianco, limone, soia e chips al nero di seppia</i>	<i>19.00/34.00</i>
<i>Tartare di orata "Alla Ligure", Pinoli, Olive taggiasche, Pomodorini e capperi</i>	<i>19.00/34.00</i>
<i>Tartare di manzo tagliato al coltello, basilico, cipollina e prezzemolo</i>	<i>19.00/34.00</i>

Dalle entrate....

<i>La zuppa dei nostri Chef...</i>	<i>13.00</i>
<i>Le capesante scottate su crema di melanzana affumicata e menta fresca</i>	<i>19.00</i>
<i>Il ceviche di gambero cotto, coriandolo, datterino, lime, peperoncino e pompelmo</i>	<i>17.00</i>
<i>La stracciatella di bufala campana, gambero rosso di Mazara e emulsione allo Yuzu</i>	<i>26.00</i>

Alle paste...

<i>Gli gnocchi di patate, pesto Trapanese, pinoli, pomodoro secco, basilico e spuma di grana</i>	<i>23.00</i>
<i>Le classiche lasagne di carne</i>	<i>19.00</i>
<i>Le linguine di Gragnano allo scoglio</i>	<i>24.00</i>
<i>Il risotto, fiori di zucca e zafferano</i>	<i>25.00</i>
<i>I ravioli di burrata, pomodorini e crema di basilico.</i>	<i>26.00</i>
<i>I paccheri di Gragnano con tonno alla Genevose</i>	<i>27.00</i>



Se vi piace la carne....

Il filetto di manzo baby, svizzero (200gr) alla griglia, patate novelle e verdure 47.00

Il cubo di maialino cotto in bassa temperatura, polenta nostrana e cipolla rossa di Tropea 36.00

Il rack d'agnello gratinato alle erbe di Provence e schiacciata di patate 39.00

Il galletto disossato cotto a bassa temperatura, salsa al burro, schiacciata di patate, verdure 29.00

O piuttosto il pesce...

Il filetto di tonno in crosta di sesamo bianco, riduzione di soia, riso venere 39.00

Il polpo alla brace con crema di mozzarella affumicati al pomodoro secco e salicornia 36.00

I medaglioni di coda di rospo in guazzetto di pomodorino, olive, capperi e basilico fresco 36.00

Il pescato del giorno... ...

Per concludere in bellezza...

L'assortimento di formaggi 21.00

La torta al cioccolato fondente e granella di pistacchio 11.00

La spuma di cioccolato fondente e gelato artigianale alla fragola 13.00

Il classico tiramisù 11.00

La tarte Tatin di mele caramellate, gelato della casa al Fior di latte 12.00

Il semifreddo del momento... 10.00

Affine di assicurarvi un servizio ottimale, si prega la gentile clientela di avvisare il personale di sala in caso d'eventuali allergie o intolleranze.

Provenienze:

Manzo CH, Vitello CH, Salmone ALK, Tonno AT, Maialino CH, Agnello NZ