



Cominciamo con i Tartare del momento...

<i>Tartare di verdure del momento</i>	<i>14.00/24.00</i>
<i>Tartare di salmone selvaggio dell'Alaska con crema di yogurt 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>
<i>Il nostro assortimento di crudo di mare</i>	<i>59.00</i>

Dalle entrate...

<i>La zuppa dei nostri Chef...</i>	<i>13.00</i>
<i>Il carciofo spinoso cotto sotto vuoto, spuma di formaggio e speck croccante</i>	<i>14.00</i>
<i>Il Carpaccio di ricciola del Mediterraneo, salsa agli agrumi e asparagi di mare</i>	<i>23.00</i>
<i>La stracciatella di bufala campana, gambero viola del Mediterraneo e emulsione allo Yuzu</i>	<i>26.00</i>
<i>La tarte tatin di caprino, pomodorino datterino e cipolla caramellata</i>	<i>22.00</i>

Alle paste...

<i>Gli gnocchi di patate alla crema di zucca, spuma di parmigiano e crumble di amaretto</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, scampi, limone, coriandolo e scorza di lime</i>	<i>27.00</i>
<i>I ravioli di burrata, pomodorini e crema di basilico.</i>	<i>26.00</i>
<i>I paccheri di Gragnano, carciofi e luganiga</i>	<i>25.00</i>



Se vi piace la carne....

<i>Il filetto di manzo baby, svizzero (200gr) alla griglia, patate novelle e verdure</i>	<i>47.00</i>
<i>Il cubo di maialino cotto in bassa temperatura, polenta nostrana e cipolla rossa di Tropea</i>	<i>36.00</i>
<i>Il rack d'agnello gratinato alle erbe di Provence e schiacciata di patate</i>	<i>39.00</i>
<i>Il filetto di vitello cotto a bassa temperatura, spadellata di carciofi, patate e verdure</i>	<i>49.00</i>

O piuttosto il pesce...

<i>Il filetto di tonno in crosta di sesamo bianco, riduzione di soia, riso venere</i>	<i>39.00</i>
<i>Il polpo alla brace con crema di mozzarella affumicata al pomodoro secco e salicornia</i>	<i>36.00</i>
<i>I medaglioni di coda di rospo in guazzetto di pomodorino, olive, capperi e basilico fresco</i>	<i>36.00</i>
<i>Il pescato del giorno...</i>	<i>...</i>

Per concludere in bellezza...

<i>L'assortimento di formaggi</i>	<i>21.00</i>
<i>La torta al cioccolato fondente e granella di pistacchio</i>	<i>11.00</i>
<i>La spuma di cioccolato fondente e gelato artigianale alla fragola</i>	<i>13.00</i>
<i>Il classico tiramisù</i>	<i>11.00</i>
<i>La tarte Tatin di mele caramellate, gelato della casa al Fior di latte</i>	<i>12.00</i>

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