cozze alla marinara con pomodorini, rosmarino e crostone di pane € 13
battuta di manzo con fonduta di parmigiano, carciofi,cipolla agrodolce e nocciole € 17
insalata di mare* tiepida con pak choi, coulis di gamberi rossi e mandorle € 16
inzimino di moscardini* con cavolo nero, stracciatella e pane carasau € 15
tortino di ricotta al limone, carciofo brasato e bottarga di muggine € 13
tartare di branzino con caprino affumicato e verdure saltate € 17
sashimi di salmone con salsa ponzu, verdure wok e sesamo € 15
coccoli con prosciutto crudo e stracchino € 13

per informazioni su allergeni o sostanze è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà, fornita a richiesta, dal personale di servizio come previsto dal Reg. UE 1169|2011
*prodotto congelato o surgelato. Tutti i prodotti ittici somministrati crudi hanno subito un abbattimento termico a garanzia della sicurezza alimentare.

spaghetti allo scoglio del mediterraneo* € 16
gnudi ricotta e spinaci con porcini alle erbe € 16
risotto cacio e pepe con crudo di gamberi* rossi e zest di lime € 17
cous cous con verdure di stagione crème fraiche e aneto € 13
gnocchi con zucca gialla, burrata e nocciole tostate € 14
tagliolini al limone, bottarga e briciole di pane € 16
mezzi paccheri al ragù di manzo e timo € 15

per informazioni su allergeni o sostanze è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà, fornita a richiesta, dal personale di servizio come previsto dal Reg. UE 1169|2011
*prodotto congelato o surgelato. Tutti i prodotti ittici somministrati crudi hanno subito un abbattimento termico a garanzia della sicurezza alimentare.

tagliata di manzo con salsa teriyaki, verdure al forno e sesamo € 22
polpo* scottato con porcini, zucca gialla, crema di bufala, e briciole di pane € 20
filetto di branzino al forno con patata piastrata, bietola e pomodorini confit € 20
orecchio d'elefante con acciugata e concassè di pomodori al basilico € 18
fritto di calamari*, gamberi*, verdure e maionese al limone € 22
bistecca alla fiorentina servita con verdure arrosto € 55 kg
petto d'anatra con salsa all'arancia e indivia al forno € 22

per informazioni su allergeni o sostanze è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà, fornita a richiesta, dal personale di servizio come previsto dal Reg. UE 1169|2011
*prodotto congelato o surgelato. Tutti i prodotti ittici somministrati crudi hanno subito un abbattimento termico a garanzia della sicurezza alimentare.

PIZZE

Margherita € 7
pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico
Margherita DOC € 8
pomodoro, mozzarella di bufala, basilico
Napoli € 9
pomodoro, mozzarella di bufala, acciughe, capperi, origano
Parmigiana di Melanzane € 11
pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, scaglie di grana
Crudo e Burrata € 13
pomodoro, mozzarella fior di latte, burrata, prosciutto crudo
Cotto, Gorgonzola e Cipolla Agrodolce € 12
mozzarella fior di latte, gorgonzola, prosciutto cotto, cipolla agrodolce
Nduja, Melanzane e Scamorza € 12
pomodoro, mozzarella fior di latte, nduja, melanzane, scamorza
Calzone € 11
pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto
Porcini, Pecorino e Salsiccia € 13
mozzarella fior di latte, porcini*, salsiccia, scaglie di pecorino
Vegetariana € 11
mozzarella di bufala, melanzane, zucchine, scamorza
Mortadella, Pistacchi e stracciatella € 13
mozzarella fior di latte, mortadella, pistacchi, stracciatella
Burrata e Acciughe € 13
mozzarella fior di latte, acciughe, burrata, pomodorini al forno
Porcini, Crudo e Stracciatella € 13
mozzarella fior di latte, porcini*, prosciutto crudo, stracciatella
Pecorino Tartufato, Cotto e Carciofi € 13
mozzarella fior di latte, pecorino tartufato, prosciutto cotto, carciofi

tiramisù € 6
tortino al cioccolato con caramello salato e anacardi € 6
gelato alla crema con briciole di cantucci e vin santo € 6
sfoglia croccante con crema al pistacchio € 6
crumble con crema di ricotta e agrumi € 6
cheese cake con coulis ai frutti rossi € 6
sorbetto lime e zenzero € 6

per informazioni su allergeni o sostanze è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà, fornita a richiesta, dal personale di servizio come previsto dal Reg. UE 1169|2011
*prodotto congelato o surgelato. Tutti i prodotti ittici somministrati crudi hanno subito un abbattimento termico a garanzia della sicurezza alimentare.