

- ANTIPASTI -

TARTARE DI TONNO CON AVOCADO AL LIME,  
SOIA DOLCE, SESAMO E POMODORO\* € 22

CAPRESE DI CRUDO DI GAMBERI ROSSI, POMODORI CUORE DI BUE,  
BASILICO E FIOR DI LATTE AFFUMICATA\* € 28

CROSTONE DI POLPO CON PECORINO, POMODORI ARROSTO,  
OLIVE, E CIPOLLA AGRODOLCE\* € 16

TORTINO DI RICOTTA E FIORE DI ZUCCA AL LIMONE CON BOTTARGA  
DI MUGGINE E CRUDITE' DI ZUCCHINE € 15

TARTARE DI MANZO CON STRACCIATELLA, NOCCIOLE,  
POMODORI GIALLI CON BATTUTO DI CAPPERI E OLIVE € 22

COCCOLI CON PROSCIUTTO CRUDO E STRACCHINO € 15

CRUDO DI SCAMPI CON PINZIMONIO DI VERDURE  
E SENAPE AL FRUTTO DELLA PASSIONE\* € 32

- PRIMI -

SPAGHETTI ALLA SCOGGIO DEL MEDITERRANEO\* € 22

TAGLIOLINI AL LIMONE, BOTTARGA DI MUGGINE,  
E BRICIOLE DI PANE € 18

RISOTTO CACIO E PEPE, CALAMARI, ZEST DI LIME  
E POLVERE DI FINOCCHIO\* € 20

RIGATONI CON RAGÙ DI CARNE  
ALLA TOSCANA € 15

MEZZI PACCHERI ALLA CARLOFORTINA DI TONNO FRESCO  
CON PESTO AGLI AGRUMI E LA SUA TARTARE\* € 18

- SECONDI -

FRITTURA DI MARE CON CALAMARI, GAMBERI, VERDURE  
E MAIONESE AL LIMONE\* € 24

TAGLIATA DI MANZO CON OLIO ALLE ERBE AROMATICHE  
E VERDURE ARROSTO € 20

POLPO PIASTRATO CON CREMA DI ZUCCHINE, CAPRINO  
ALLA MENTA, CIPOLLA AGRODOLCE E BRICIOLE DI PANE\* € 22

POLLO THAI CON VERDURE SALTATE, GINGER, SOIA,  
SPINACINO, LIME E SEMI DI SESAMO € 16

TATAKI DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO  
CON VERDURE WOK E MAYO SPICY\* € 22

MILANESE DI MAIALE CON CAVOLO CAPPUCCIO,  
POMODORI CONDITI E YOGURT ALL'ANETO € 18

INSALATA DI MARE TIEPIDA CON POMODORINI,  
OLIVE E PANE CARASAU\* € 22

BISTECCA ALLA FIORENTINA  
CON VERDURE ARROSTO E INSALATA MISTA € 60 AL KG

- DOLCI -

TIRAMISÙ CLASSICO € 6

MOUSSE AL CIOCCOLATO E COULIS DI LAMPONI € 6

SORBETTO LIMONE E GINGER € 6

CHEESE CAKE CON COULIS DI FRAGOLE € 6

FRUTTA RIPIENA DI SORBETTO GUSTO: COCCO/ANANAS/LIMONE € 6

FRUTTA FRESCA € 6

BOCCONCINI DI GELATO "DAI DAI"

GUSTO: PANNA/PINOLI/LAMPONE/CAFFÈ € 2 L'UNO