



Dal Mare...

I Crudi Di Pesce

Scampi Crudi (Mezza Dozzina) 18

Tris Di Gamberi (Mezza Dozzina Tra Gambero Rosso Di Mazara Del Vallo, Gambero Blu Della Nuova Caledonia E Gambero Viola Dell'adriatico) 16

Ostrica David Herve 4 Al Pz

Gran Cru Di Crostacei: Composto Da Quattro Scampi, Quattro Gamberi Blu, Quattro Gamberi Rossi, Quattro Gamberi Viola E Quattro Ostriche 50

Le Tartare Di Pesce

Tartare Di Salmone Con Mango E Mandorle 12

Tartare Di Tonno Rosso Con Avocado, Pomodorini E Pistacchio 16

Tartare Di Scampi Con Mela Verde E Riduzione Di Arancia 18

Gli Antipasti

Gamberi Alla Piastra Con Stracciatella, Cipolla Rossa Caramellata E Mango 15

Millefoglie Di Baccalà Mantecato Con Pane Carasau 11

Filetti Di Alici Gratinati Con Mousse Di Nduja Piccantina 13

I Primi

Gnocchetti Al Burro Di Alici & Colatura Di Cetara Su Stracciatella E Pistacchio 11

Linguine Alle Vongole Con Bottarga Di Muggine 15

Tagliolino Con Granceola, Pomodorini E Burro Al Limone 21

I Secondi

Filetto Di Salmone Con Patata Schiacciata Al Rosmarino E Salsa Verde 18

Tagliata Di Tonno Rosso Con Carpaccio Di Zucchine E Chantilly Salata 24

Piovra Alla Piastra Con Pomodorini Confit, Taggiasche E Salsa Chimichurri 20



„Alla Terra

Gli Antipasti

- Burratina Pugliese Con Pesto Rosso E Pane Guttiau 9
Carpaccio D'oca Affumicato Con Ruculetta E Scaglie Di Montasio Dop 11
Tartare Di Fassona Piemontese Con Senape Antica E Pane Carasau 14

I Primi

- Cacio & Pepe 9
Gnocchetti Con Ragu D'anatra Mantecati Al Formaggio "Imbriago" 14
Cavatelli Con Nduja E Stracciatella 11

I Secondi

- Petto D'anatra Con Patate Al Rosmarino E Crema Di Melanzane Alla Paprika 20
Filetto Di Maiale Confit Con Spinacino E Salsa Alla Senape 18
Tagliata Di Manzetta Prussiana Con Rucola Al Balsamico A Scaglie Di Grana 24

Dall'orto Alla Tavola 5

- Carpaccio Di Zucchine Marinate Al Limone
Spinacino Al Burro
Caponatina Di Verdure

Alcuni Ingredienti Dei Piatti Potrebbero Essere Surgelati All'origine O Acquistati Freschi E Surgelati Da Noi.
Per Eventuali Allergie O Intolleranze Alimentari Rivolgersi Al Personale Di Sala.