

menù





# Sfizioosità

Gamberi rossi e scampi

4

€ 5 cadauno

Gamberi in tempura

4

€ 12

Bruschette:

salmon e affumicato e guacamole,

burrata e alici del cantabrico,

baccalà mantecato, hummus di ceci e piovra

1 4 11

€ 12 per due persone

Lollypop di pollo croccanti con saor di cipolla

e maionese al wasabi

1 3

€ 9

Alici del cantabrico con crostini caldi

e burrata

1 4 7

€ 15

Tagliere di affettati e gnocco fritto

1

€ 20

Tagliere di formaggi (100 gr)

7

€ 15



## Antipasti

La caprese a modo nostro

€ 12

1 3 7

Budino d'asparagi, crema di erborinato  
e nocciole tostate

€ 12

3 7

Vitello tonnato

€ 13

3 4

Tartare di manzo (150 gr.)

€ 14

3

Tartare di salmone con guacamole

€ 14

4

Tartare di tonno

€ 15

4

Capasante al forno su crema di rucola,  
mandorle e guanciale

€ 14

4 8 14

Piatto di carpacci: tonno, ricciola,  
branzino, salmone e capesanta

€ 28

8



## Primi Piatti

Bigoli con le sarde e pane  
agli agrumi

€ 14

① ③ ⑦

Fusilloni artigianali ai "3 pomodori"

€ 13

① ③ ⑦

Spaghetti ai ricci di mare,  
limone e prezzemolo

€ 18

④

Ravioli con melanzane, grana  
e rucola

€ 14

① ③ ⑦

La carbonara

€ 12

① ③



## Secondi Piatti

### *Pesce*

Cruditè - 2 scampi, 2 gamberi rossi,  
2 mazzancolle blu, tartare di salmone 50 gr.,  
tartare di tonno 50 gr., 2 ostriche,  
2 code di canocchia

4 14

€ 35

Degustazione gratinato  
2 capasante, 2 ostriche, 4 canestrelli,  
2 gamberoni

4 14

€ 22

Tagliata di tonno con pistacchio,  
burrata e peperone agrodolce

4 7 8

€ 18

Piovra grigliata con paprika dolce,  
caponata di verdure e pinoli tostati

4 7 8

€ 22

Pescato del giorno  
secondo disponibilità

4 7

€ 24



## Secondi Piatti

### *Carne alla griglia*

Braciola di maialino iberico

€ 22

Tagliata di Black Angus Irlanda  
frollatura 40 giorni

€ 20

Filetto di manzo "irlandese"

€ 25

Tagliata di petto di pollo ruspante

€ 16



## Contorni

Insalata mista

Caponata

Patate al forno

Contorno alla mediterranea  
patate, pomodorini e olive

Verdura cotta

Tutti i contorni a € 5





## Dolci

Cre moso al cioccolato,  
cocco e fragole

3 7

Il nostro tiramisù

1 3 7

Millefoglie con crema  
chantilly e frutti di bosco

1 3 7

Sorbetto al cucchiaio

Tutti i dolci a € 6





# Allergeni

In ottemperanza al Regolamento UE n. 1169/2011 vi informiamo che nei piatti da noi preparati, potrebbe esserci presenza dei seguenti (allergeni) che possono provocare intolleranze o allergie:



- 1 Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kammut) e prodotti derivati
- 2 Crostacei e prodotti derivati
- 3 Uova e prodotti derivati
- 4 Pesce e prodotti derivati
- 5 Arachidi e prodotti derivati
- 6 Soia e prodotti derivati
- 7 Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
- 8 Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci comuni, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi e prodotti derivati
- 9 Sedano e prodotti derivati
- 10 Senape e prodotti derivati
- 11 Semi di sesamo e prodotti derivati
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg e mg/l
- 13 Lupino e prodotti a base di lupino
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Eventuali tracce di allergeni non segnalati possono comunque essere presenti nei nostri piatti.

**Qualora alcuni dei nostri piatti non fossero da voi tollerati a causa di allergie o intolleranze alimentari, siete pregati di segnalarlo al personale di sala.**

La nostra acqua microfiltrata, è un'acqua potabile trattata con apparati di filtrazione conformi al D.M. 25/12 del Ministero della Salute.

Coperto € 3