



## ANTIPASTI

Poke' di tonno con avocado, anacardi e sesamo tostato	22 €
Polpo* ai datterini confit e olive taggiasche	13 €
Tartare di cobia al passion fruit e menta	15 €
Carpaccio di filetto di angus carciofi e pomodoro secchi	12 €
Jamòn iberico al coltello con pane carasau	18 €
Burratina pugliese ai pistacchi con confettura e cipolla rossa caramellata 	12 €

## PRIMI PIATTI

Gnocchi alla ricotta di bufala con gamberi, datterini e vellutata di burrata	13 €
Spaghetti alla chitarra con astice (min 2 pers)	22 € <i>cad</i>
Ravioli all'aragostella con ragù di scampi* e salicornia	13 €
Linguine con le sarde e muddica	12 €
Tortellaci fatti in casa ripeni di branzino, porri, patate nel suo ragù e asparagi	14 €
Spaghetti alla carbonara	10 €
Paccheri con Pachino, olive taggiasche, pomodorini secchi e basilico fresco 	12 €
Linguine ai frutti di mare	14 €
Risotto giallo alla milanese con midollo (min 2 pers)	12 € <i>cad</i>
Orecchiette al pesto con burrata e bacon croccante	12 €

## SECONDI

Tonno pinna gialla gratinato alle nocciole su letto di patate al lime	22 €
Salmone al miele di castagno e patate croccanti con crema di fave edamame	18 €
Filetto di cobia marinato in salsa teriyaki con terrina di pasta fillo	20 €
Fritto misto di mare	18 €
Astice alla Catalana (min 2 pers)	24 € <i>cad</i>
Tartare di manzo	22 €
Costata alla griglia	18 €
Costoletta di vitello alla milanese	18 €
Controfiletto alla toscana	15 €
Agnello scalzato in crosta di pistacchi	21 €
Filetto di manzo al lardo di Colonnata e fondo burro con patate sabbiose	22 €

## CONTORNI

Patate al forno	5 €
Carpaccio di finocchi con vinaigrette	5 €
Fagiolini saltati con aglio, peperoncino e colatura di alici	6 €
Chips di patate	5 €
Insalata mista	6 €

## DOLCI

Tortino al cioccolato fondente al cuore morbido su salsa mou	5 €
Cannolo scomposto	5 €
Tiramisù	5 €
Dessert della settimana	5 €