

Menù

Antipasti

CRUDITÈ DI PESCE CON TONNO, BRANZINO, OSTRICHE E GAMBERO ROSSO *	€ 25,00
ARAGOSTA ALLA CATALANA *	€ 25,00
CONCASSE DI TONNO, AVOCADO E SOIA	€ 22,00
TAGLIERE DI SALUMI MISTI	€ 18,00
BARCLETTE DI MELONE ACCOMPAGNATE CON CRUDO DI PARMA	€ 16,00
CARPACCIO DI MANZO ACCOMPAGNATO CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA	€ 18,00
TARTARE DI TONNO, BRANZINO, SALMONE E MANZO	€ 22,00
CARPACCIO DI SPADA AFFUMICATO CON MELA VERDE	€ 22,00

Insalate

INSALATA DI POLLO SALTATO CON ICEBERG, MAIS E BELGA	€ 16,00
INSALATA DI GAMBERONI* CON CAROTE, FINOCCHI, SEDANO E POMODORINI	€ 16,00
INSALATA MISTA CON TONNO E PALMITO	€ 16,00
VERDURE GRIGLIATE	€ 16,00

Primi

RISOTTO CON PORTO E MELONE	€ 18,00
GNOCCHO RIPIENO DI BURRATA CON POMODORINO PACHINO SALTATO	€ 18,00
SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON POLPA D'ASTICE	€ 22,00
PAPPARDELLE CON SCAMPONI*, SEPIE E FAVE	€ 22,00
PACCHERI ALLA COSTA SMERALDA (COZZE, VONGOLE, GAMBERONI, ASTICE)	€ 25,00

Secondi di pesce

BARCETTA DI BRANZINO RIPIENO DI ASPARAGI E PATATE	€ 22,00
TRANCIO DI TONNO IN CROSTA DI PINOLI, MANDORLE E PISTACCHI	€ 22,00
FILETTO DI SALMONE AL LIME SU CREMA DI MENTA	€ 22,00
FRITTO MISTO DI PARANZA CON ZUCCHINE	€ 22,00

Secondi di carne

FIorentina DI ANGUS IRLANDESE CON VERDURE GRIGLIATE (X 2 PERSONE)	€ 50,00
FILETTO DI BLACK ANGUS A SCELTA:	€ 25,00
-GRIGLIA	
-VORONOFF	
-PEPE VERDE	
COTOLETTA DI VITELLO RUCOLA E POMODORINI	€ 22,00
NODINO DI VITELLO AGLI AROMI	€ 22,00

Dolci

CARPACCIO D'ANANAS CON GELATO ALLA CREMA	€ 8,00
TIRAMISU' DELLA CASA	€ 8,00
SEMIFREDDO DI CIOCCOLATO BIANCO O NERO FONDENTE	€ 8,00
FRAGOLE CON GELATO AL LIMONE	€ 8,00
TORTINO PERE E CIOCCOLATO A SCAGLIE	€ 8,00

Coperto	€ 5,00
---------	--------

* prodotti congelati