

ANTIPASTI

<i>Tartar di Gamberi rosa di Santo spirito, mela verde e lime, scampo alla soja e l'Ostrica al limone</i>	€ 18,00
<i>Calamaro scottato con agrumi, salsa al passion fruit e sale di Maldon</i>	€ 15,00
<i>Terrina di foie gras ,fichi caramellati e pan brioche tostato</i>	€ 17,00
<i>Scalogno, crumble salato ,gelato al parmigiano e gocce di saba</i>	€ 13,00
<i>Spaghetti di verdure ,mandorle filettate tostate al forno e salsa di zucchine</i>	€ 13,00

I PRIMI

<i>Chitarra al nero di seppia ,gamberi ,olive taggiasche e pomodorini confit</i>	€ 14,00
<i>Spaghetti Mancini scampi ,caprino e limone</i>	€ 14,00
<i>Cappelletti ripieni alle erbe con salsa parmigiano 22 mesi</i>	€ 13,00
<i>Mezze lune di gnocchi ripieni di zucca e tartufo nero con burro salato e prosciutto croccante</i>	€ 13,00

I SECONDI

<i>Bocconcini di Rombo arrostiti con salsa topinambur e spinaci</i>	€ 17,00
<i>Taglio di orata con salsa di sedano, patate e pecorino</i>	€ 16,00
<i>Crocchette di gamberi con crema di crostacei</i>	€ 17,00
<i>Cubo di manzo ,salsa d'arrosto e polenta gratinata</i>	€ 16,00
<i>Filetto di maialino salsa al marsala e patate</i>	€ 16,00

Gentile ospite, Le chiediamo di informarci in presenza di intolleranze alimentari. Il nostro staff Le saprà fornire in modo dettagliato e preciso tutte le informazioni relativamente agli allergeni presenti nelle nostre creazioni .

PER MOTIVI ORGANIZZATIVI LA CARTA VIENE SERVITA PER UN MASSIMO DI 6 PERSONE DELLO STESSO TAVOLO, IN ALTERNATIVA POTETE SCEGLIERE IL NOSTRO MENU' DEGUSTAZIONE