

ANTIPASTI

Carpaccio di gamberi rosa di Santo Spirito, crumble alle noci e mango (1,2,5,7,8)	€ 20,00
Polipo in-cavolato cotto a bassa temperatura e scottato in padella con cavolo viola e nocciole (4,7)	€ 18,00
Cappesante arrostiti con salsa di carote agrumate e melanzane al timo(4,7)	€ 20,00
Spaghetti di verdura gratinati in forno con mandorle tostate e salsa di zucchine (8)	€ 16,00
Scalognò, crumble, gelato al parmigiano e saba (1,7,8)	€ 15,00

I PRIMI

Pasta fresca alla chitarra con gamberi, fave e concassè di pomodoro (1,2,3,7)	€ 15,00
Gnocchi di patate ripieni di scampi e pomodorino confit con salsa di piselli, vongole e calamaretti velo (1,2,3,4,7)	€ 15,00
Mezzi paccheri con polpa di granchio, triglie, pomodorini confit e origano(cott. 15 min.)(1,2,4)	€ 15,00
Cappelletti ripieni di ricotta e erbe aromatiche con salsa di melanzane e basilico (1,3,7)	€ 14,00
Tagliatella al mattarello con ragù profumato al rosmarino (1,3,9)	€ 12,00

SECONDI

Bocconcini di orata arrostita con asparagi cotti e crudi (4)	€ 20,00
Gamberi in padella, con agrumi, ravanelli e salsa al passion fruit e martini (2)	€ 22,00
Controfiletto di manzo cotto in padella, con salsa all'aglio nero e verdura di stagione (7,9)	€ 22,00
Sella di maialino laccata al miele con patate e mele	€ 20,00
Ruota di formaggi agricoli con marmellata e miele	€ 14,00

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 4 PERSONE DELLO STESSO TAVOLO, IN ALTERNATIVA POTETE SCEGLIERE IL NOSTRO MENU' DEGUSTAZIONE