

MENU'

GLI ANTIPASTI

Filetti di sgombro nostrano alla griglia, pecorino e pere caramellate	16
Tonno siciliano scottato in crosta di pane aromatica, maionese all'aneto, cipollina liquida e aria di capperi	17
Pappa al pomodoro profumata al basilico con gamberi alla piastra e trancetti grigliati di gallinella	17
oratina di Chioggia alla griglia con marmellata di cipolla di Tropea, riduzione al vino bianco e friggirelli	17



Fian di stagione con Parmigiano Reggiano in due consistenze	16
Selezione di salumi del territorio e crescentine mignon	17

I PRIMI

Le nostre tagliatelle con ragù bianco di gallinella, pomodoro secco e olive taggiasche	16
Spaghettoni di grani antichi IGP, aglio olio e peperoncino con crudaiola di tonno siciliano	17
Spaghettoni di grani antichi IGP, cacio e pepe e crudo di mazzancolle	17
Calamarata di grani antichi IGP, vongole e bottarga	17
Passatelli asciutti con mazzancolle, foie gras e broccoli	18



Le nostre tagliatelle al ragù	13
I tortellini in brodo	16
Passatelli asciutti, culatello croccante e crema di Parmigiano Reggiano	16

I SECONDI

Baccalà mantecato, pepe rosa e crescentine al nero di seppia	19
Crostacei e molluschi del giorno in padella al profumo di erbe aromatiche	20
Gamberoni alla griglia con note di agrumi	5,5/cad.
Pescato del giorno alla griglia, stracciatella di burrata e tartare di pomodori secchi	(prezzo secondo quotazione del mercato)
Cartoccio di fritto di paranza	18
Cartoccio di fritto di calamaretti	19
Cartoccio di fritto di gamberi rosa e calamaretti	19



Cotoletta alla bolognese	19
Tagliata di manzo di Scottona con sale grosso e rosmarino o con riduzione di aceto balsamico	23

IL CRUDO

Tartare del giorno	20/22
Sashimi di tonno con pistacchio siciliano, olio di frantoio senese e salsa di soia	20
Crostacei di Mazara del Vallo e ostriche (prezzo secondo quotazione del mercato)	

Pane e coperto 3