

LO CHEF CONSIGLIA

ANTIPASTI

Sapori di Mare € 14,00
(insalata di mare, pepata di cozze, tartare di tonno)

Tagliere a modo mio € 10,00
(prosciutto crudo, pancetta arrotolata, gorgonzola DOP, grana padano accompagnati da miele e marmellata ai frutti di bosco)

PRIMI

Ravioli ripieni di cernia con pomodorino pachino,
olive taggiasche e basilico € 12,00

Agnolotti ripieni di speck e radicchio
su crema di zucca e speck croccante € 14,00

SECONDI

Trancio di tonno pinna gialla scottato € 16,00

Filetto di maiale all'aceto balsamico € 16,00

CONTORNI

Spinaci saltati al burro € 4,00

Patate al forno € 4,00

MENU DEGUSTAZIONE € 40,00
A scelta tra un antipasto, un primo, un secondo
e un contorno sopraelencato
menù compreso di acqua e coperto