

Antipasti

Salumi piacentini Coppa, salame, pancetta e culaccia 12	12€
La nostra giardiniera 9, 12	4€
Seppie gratinate al nero su crema di patate dolci e cavolo viola fermentato 1, 4, 7, 9, 12, 14	16€
Prosciutto di tonno leggermente affumicato, riduzione di aceto e miele , pere e noci pecan 4, 5, 8, 12	16€
Gamberi fritti in pasta kataifi con maio alla soia 1, 2, 3, 4, 6, 12	16€
Mosaico di pesci crudi 5 qualità di carpacci, ostrica, crostacei e capasanta 2, 4, 6, 14	40€
Mezzo mosaico	25€
Ostriche fine de claire (secondo disponibilità)	5€ CAD
Gambero rosso di Mazara del Vallo (secondo disponibilità)	6€ CAD

Primi Piatti

Spaghetti risottati ai frutti di mare 18€
Leggermente piccanti

1, 2, 4, 12

Bottoni di pasta all'uovo ripieni di ricciola, salsa di
datterini gialli e katsuobushi 18€

1, 3, 4, 7, 9, 12, 14

Fusilloni al ragù di anatra tagliato al coltello e scaglie di
pecorino stagionato 13€

1, 7, 9, 12

Risotto mantecato al basilico, San Marzano confit e mazzancolle al
forno(minimo 2 persone) 15€

2, 4, 7, 9, 12

Pisarei e fasò 10€

1, 7, 9, 12

Secondi Piatti

Arrosticini di tonno laccati alla soia e semi misti, insalata di
finocchi e arance, salsa tartara 18€

1, 4, 6, 8, 11, 12

Coda di rospo al bacon, patata schiacciata, salsa di
peperoni alla griglia e asparagi 22€

4, 7, 12, 14

Filetto di branzino al forno, pappa al pomodoro,
puntarelle al pane profumato ripiene di ricotta 22€

1, 4, 7, 9, 12

Pernice di manzo brasata con purè di patate 16€

1, 7, 9, 12