

## ANTIPASTI DI MARE

ALLERGENI

Soutè di vongole e cozze nel tegame x2	14	20 €
Acciughe cantabriche con crostini di pane e burro	1-4-7	18 €
Tartare di ricciola con sedano e bottarga di tonno	9-4	18 €
Baccalà mantecato con salsa di peperone del Piquillo a freddo	7-4	16 €

## ANTIPASTI DI TERRA

Grissini di pizza con selezione di salumi misti x2	1	20 €
Fiori di zucca ripieni di ricotta con paleta iberica	7	16 €
Salsiccia di Brà su crostini di pane ai cereali	1-7	16 €
Sfizio misto fritto x2	1-7	20 €

## CARBOIDRATI

Spaghettoni alla nerano con zucchine, provolone del monaco, parmigiano e basilico	1-7	18 €
Paccheri AMBITA con salsa di datterino, mousse di bufala, stracciatella e pesto di basilico	1-7	16 €
Scialatiello ai frutti di mare sgusciati	1-2-14	20 €
Risotto cacio e pepe con tartare di gambero mediterraneo	1-2-4	20 €
Linguine con vongole e bottarga di tonno	1-14	22 €
Mezze maniche alla carbonara	1-3-7	18 €

## PROTEINE

Tonno rosso scottato con zucchine alla scapece	4	28 €
Costoletta di vitello scalzato alla milanese con contorno		30 €
Tartare di fassona con nocciole, olio tartufato e castelmagno	7-8	22 €
Polpo alla plancia con friggirelli e hummus di ceci	4	24 €
La fiorentina di scottona bavarese (1Kg) con contorno x2		70 €
Gran fritto misto, calamari, ciuffi, gamberoni, alici	1-4-14	26 €

## CONTORNI

Verdure grigliate	10 €
Patate, fagiolini e cipolla di Tropea	8 €
Zucchine alla scapece	6 €
Le patatine fritte	7 €

**\*I prodotti contrassegnati possono essere congelati all'origine**

Per i signori clienti che sono soggetti ad allergie e intolleranze alimentari, all'interno della tasca del menù troveranno gli ingredienti della nostra cucina.