



MENU'

Per iniziare

Salumi misti (salame, pancetta, crudo) mousse di crescenza, peperonata e torta fritta 10 .00 euro

Pancetta cotta, mousse di crescenza, peperonata e torta fritta 10.00 e.

Tartare di Salmone fume' con yogurt rosso e pane caldo 13.00 e.

Terrina di foie gras con composta tropicale e pane caldo 15.00 e

**Bao con bufala croccante, caponata e pomodori canditi 10 .00 euro*

Piatti principali

I primi vengono detti a voce 10.00 euro

#Lumache brasate con polenta alle braci 13.00 e

**Bao al vapore con stracotto di manzo, avocado, verdure croccanti e yogurt 13.00e*

Pancia di Maialino BBQ laccato al miele 15 .00 e.

Polpo grigliato con verdure al Wok 15.00 e.

#Involtino di gamberi e crema al cocco 15 .00 e.

Filetto grigliato alle erbe 20.00 e.

Filetto grigliato con Raspadura 20.00 e.

Il misto di carni alle braci (filetto, salsiccia, maialino) 20.00 e.

I secondi vengono serviti con tortino di patate



Il Bao è un panino mignon al vapore leggero e morbido, lo serviamo con uno stracotto saporito, per dare freschezza uniamo l'avocado e per finire la mia salsa teriaki al miele

..... In ricordo del mio trascorso in oriente

i gamberi e le lumache sono prodotti abbattuti velocemente a una temperatura di -18

Al contrario del congelamento si mantengono inalterate le proprietà organolettiche del prodotto colore e consistenza