

# PIANO A

## ANTIPASTI

Acciughe del cantabrico stracciatella **10 €**

Parmigiano 24 mesi, Brie, Pecorino di grotta e gorgonzola marmellate, miele e balsamico **11 €**

Roast-Beef con rucola e scaglie **12 €**

Crudo di Capanna 24 mesi, Salame di Felino e spalla e coppa **14 €**

## Torta Fritta SQ

**chiedici la versione aperitivo degli antipasti**

## PRIMI

Tortelli d'erbetta **10 €**

Pasta con gamberi **11 €**

## SECONDI

Filetto di orata al forno con olive patate e pomodori **13 €**

Tentacoli con patate al basilico e cicoria **13 €**

Tagliata di manzo con rucola e scaglie **15 €**

Tartare di manzo con olio evo bio sale nero hawaiano e limone **18 €**

Patate al forno **5 €**

Cicoria ripassata **5 €**

Zucchine marinate **5 €**

## DOLCI € 5

La nostra cucina è pensata per essere accompagnata perfettamente con un buon calice di vino o un cocktail sapientemente abbinati per rendere la tua visita un'esperienza sensoriale a 360°