

PER COMINCIARE



Selezione di pesce crudo 
scampi, gamberi rossi, branzino
calamari cacciarioli

(1, 2, 4, 6, 14)

45

Tartare di tonno rosso 
avocado e maionese al lime

(1, 3, 4, 6)

32

Carpaccio di manzo 
fonduta leggera di Parmigiano Reggiano 30 mesi
verdurine marinate

(3, 7)

30

Seppioline appena scottate 
crema di zucchine alla menta, fiori di zucca
polvere di olive taggiasche

(4, 9, 14)

34

Humus di ceci al basilico 
verdurine croccanti e chips di ortaggi

(9)

24

PRIMA PORTATA



Crema fredda di datterino 
rosso e giallo, cetrioli marinati allo zenzero
stracciatella di burrata, basilico e grano
saraceno croccante

(7, 9)

28

Spaghetti di Gragnano, acciughe del Mar
Cantabrico, burro aromatizzato al limone
bottarga di muggine

(1, 4, 7, 9)

30

Ravioli di melanzane e ricotta affumicata
crema di zucchine gialle e zafferano
salsa di basilico e pinoli tostati

(1, 3, 7, 8, 9)

30

Gnocchetti di patate su crema di zucchine
e basilico, rombo scottato
pomodori datterini confit

(1, 3, 4, 7, 9)

30

SECONDA PORTATA



Frittura di calamari, gamberi, triglie e verdure
servita con salsa tartara

(1, 2, 4, 7, 9, 14)

38

Burger di sogliola alla mugnaia
spinacetti e soffice di patate

(1, 4, 6, 7, 9, 12)

42

Costine di Patanegra senz'osso 
erbette saltate e carote glassate

(7, 9, 10, 12)

40

Filetto di Sorana 
patate al forno e verdure arrostiti

(7, 9)

48

Parmigiana vegana di melanzane 

(9)

30

DESSERT



Popcorn in due consistenze
crumble di arachidi alla vaniglia e salsa al
caramello salato

(1, 5, 7, 8)

16

Millefoglie
crema chantilly e frutti di bosco

(1, 3, 7)

16

Pistacchio in tre modi

(1, 3, 7, 8)

16

Torta di grano saraceno 
pesche e sorbetto di mandorla

(8)

16

Insalata di frutta 
sorbetto di frutta di stagione

14

Cover charge

8