

ANTIPASTI

Filetto di Vitello, Asparagi e Foie Gras | 18

Battuta di Manzo, Tropea caramellata, Mayo senapata e dadolata di cetriolo | 18

Uovo croccante, fonduta di Parmigiano e Tartufo Nero | 16

Nudo e crudo: Scampi, Mazzancolle, Gamberi Rossi, Tonno e Capesante | 35

Gamberi marinati agli Agrumi salsa Kefir e olio al Finocchietto | 20

PRIMI

Calamarata Cacio e Pepe con battuta di
Gamberi Mazara del Vallo e Fave | 20

Crema di Asparagi, Fusilloni, Capesante, Gamberi e
Cicale di Mare | 22

(V) Rose di Rosole, Crescenza, Datterini canditi e
Vezzena | 20

Tagliolini , Quaglia, Mandorle e Bruscardoli | 25

Fettuccine al Ragù di Vitello | 16

SECONDI

Costolette di Agnello allo scottadito con Cipollotto brasato e
Coulis di Peprone rosso | 28

Vitello in due cotture: fritto e al forno con Pioppini | 28

Carpaccio di Wagyu, Asparagi e Capesante | 35

(V) Cheesecake con Taralli al finocchietto, verdure e
germogli primaverili | 18

Catalana (consigliata per due persone)
Aragosta, Gamberi, Seppie, Capesante e Scampi | 120

Branzino o Orata al Forno, Patate e Carciofi | 25

SELEZIONE ALLA GRIGLIA

Tournedos di Manzo con briciole di pane alle Acciughe e
Concassé di Datterini | 32

Fiorentina:
Piemontese | 6/ hg
Garronese | 8/hg

Coperto | 4