



MENU

I CRUDI

DEGUSTAZIONE DI CRUDI	18
TARTARE DEL GIORNO	18
CROSTACEI	(a seconda della disponibilità)
FRUTTI DI MARE	(a seconda della disponibilità)
OSTRICHE	(a seconda della disponibilità)

GLI ANTIPASTI

CALAMARO ALLA BRACE, BARBABIETOLA E FINOCCHIO	16
BACCALA', HUMMUS DI CECI E TERIYAKI	16
POLPO ALLA PUTTANESCA	16
PANE, BURRO E ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO A MODO "VOSTRO"	14

I PRIMI

SPAGHETTONE CON SOFFRITTO DI MARE	16
PASTA MISTA, ZUPPA DI PESCE, PATATE E LIMONE	16
GNOCCHETTI, ASTICE, FRIARIELLI E PROVOLA	22

I SECONDI

MERLUZZO, BURRATA AFFUMICATA E SCAROLA	18
SERRA, CREMA DI CAROTE E ZENZERO, CAPONATA DI VERDURE	18
TRIGLIA RIPIENA 'NDUJA E PROVOLA, POLENTA DI PATATE	20
CARNE DEL GIORNO CON CONTORNO DI STAGIONE	18

I DESSERT

MELA ANNURCA, RICOTTA E CROCCANTE AI SEMI	7
L'ANACAPRESE CON CREMA INGLESE AL PEPE	7
TIRAMISÙ TESTARDO	6
MOUSSE AL CIOCCOLATO E CAMELLO SALATO	7
SELEZIONE DI FORMAGGI CON MIELE E CONFETTURE	8

Tutti i prodotti serviti crudi sono preventivamente bonificati a mezzo di ABBATTITORE DI TEMPERATURA

* Il prodotto servito potrebbe essere surgelato



CHEF FAI TU

Menù degustazione a sorpresa
€ 50
con percorso di vini in abbinamento
€ 70

PICCOLI BOCCONI (Crudi e Cotti)

PRIMO

SECONDO

DESSERT

(Bevande Escluse)

LA SCELTA DEL MENU DEGUSTAZIONE È VALIDA ESCLUSIVAMENTE PER L'INTERO TAVOLO



Inquadra il QR code per consultare
il menù e la carta dei vini

Tutti i prodotti serviti crudi sono preventivamente
bonificati a mezzo di ABBATTITORE DI TEMPERATURA

* Il prodotto servito potrebbe essere surgelato