
antipasti | appetizers

TARTARE DI GAMBERI ROSSI, CAROTE, CREMA DI AVOCADO, INSALATA VALERIANA E ZENZERO ⁽²⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁾	20
TARTARE DI SALMONE, RISO VENERE, LIME E MELOGRANO ⁽⁴⁻⁹⁾	19
FLAN DI ZUCCA, SPECK DI SAURIS, CREMA AL TALEGGIO E NOCI ⁽³⁻⁸⁾	18
BATTUTA DI MANZO CON CARCIOFI ALLA ROMANA E TARTUFO NERO	19
CULACCIA 24 MESI CON BURRATA, OLIVE TAGGIASCHE E DATTERINI ⁽³⁾	18
POLPO ALLA MEDITERRANEA ⁽¹⁴⁾ Insalata di polpo con olive taggiasche, datterini e patate saltate	20

raw bar

OSTRICHE KYS ⁽¹⁴⁾ 6 cad.	GAMBERO ROSSO CRUDO ⁽²⁾ 5 cad.	SCAMPO CRUDO ⁽²⁾ 6 cad.
-------------------------------------	---	------------------------------------

primi piatti | first courses

TAGLIOLINO CON GAMBERO ROSSO, GRANELLA DI PISTACCHIO E LIME ⁽²⁻³⁻⁸⁾	21
CASERECCIA CON ZUCCA, TASTASAL E ROSMARINO ⁽³⁾	18
TAGLIOLINO ALLE VONGOLE VERACI E BOTTARGA DI MUGGINE ⁽³⁻⁴⁻¹⁴⁾	20
MACCHERONCINO CON RAGÙ DI LAGO, CAPPERI E MANDORLE TOSTATE ⁽³⁻⁷⁻⁸⁾	18,50
TAGLIOLINO CON GAMBERONI TIGER E PORCINI ⁽²⁻³⁾	19
MACCHERONCINO ALLA BOLOGNESE E ROSMARINO ⁽³⁾	18,50

secondi piatti | main courses

FILETTO DI SCOTTONA AL PEPE ROSSO DI SICHUAN CON PATATE ARROSTO 31	COSTOLETTE DI AGNELLO NEW ZEALAND CON PISTACCHIO E CAROTE SALTATE IN PADELLA ⁽⁸⁾ 25
FRITTO MISTO DI MARE ⁽²⁻⁴⁾ 25	BAVETTA DI SALMONE AL FORNO CON FINOCCHI E ANETO ⁽⁴⁾ 20
BRANZINO INTERO ALLA GRIGLIA ⁽⁴⁾ 25	SCAMPI E GAMBERONI ALLA GRIGLIA ⁽²⁻⁴⁾ 32
PETTO D'ANATRA FEMMINA COTTO A BASSA TEMPERATURA CON SPINACI E CREMA DI SCALOGNO ⁽⁷⁾ 23	GRIGLIATA DI MARE ⁽²⁻⁴⁾ 32

contorni | side dishes

INSALATA MISTA DI STAGIONE | PATATINE FRITTE | PATATE AL FORNO |
VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA | ZUCCHINE TRIFOLATE | SPINACI
€ 7

frutta & dessert

TIRAMISÙ CLASSICO ⁽³⁻⁷⁾	7
TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO ⁽³⁻⁷⁾	8
SEMIFREDDO AL ROSMARINO ⁽³⁻⁷⁾	7
SELEZIONE DI FORMAGGI PREGIATI CON MOSTARDE SENAPATE ⁽⁷⁻¹⁰⁾	16
MILLEFOGLIE CON MASCARPONE E FRAGOLE FRESCHE ⁽³⁻⁷⁾	8
TORTA DI PERE TIEPIDA CON CIOCCOLATO GIANDUIA ⁽³⁻⁷⁾	7