

PER INIZIARE

ROASTBEEF DI TONNO 18

Marinato alla Soya, Funghi, Erbe Aromatiche e Crema di Fagioli di Soya

INSALATA DI MARE 18

Calamaro , Gambero e Polpo e Seppia con la sua Maionese

UOVO CROCCANTE 14

con Fonduta di Parmigiano e Funghi (in Base alla Disponibilita')

TRAMEZZINO CON TARTARE DI MANZO 14

Salsa Mediterranea , pesto di Alga Wakame e Misticanza d'Insalata con Dressing alla Soya

LE PASTE, I RISOTTI

STROZZAPRETI ALLE VONGOLE NOSTRANE

CAPPELLACCI ALLE CIME DI RAPA 16

Cappelacci con ripieno di Cime di Rapa, Salsa d'Acciuga leggermente Piccante e Grattugiata di Ricotta Stagionata

SPAGHETTO 18

Pomodorino Giallo , Olive Taggiasche e Branzino

RISOTTO AL POMODORO INFORNATO 19

Carpaccio di Gambero Rosso , Lime e Basilico



DA CONDIVIDERE

GRAN FRITTO DI MARE E VERDURE 19

Calamari, Gamberi e Verdurine

SOUTE' DI COZZE 13

Cozze al Pomodoro leggermente Piccanti (Provenienza Estera)

CALAMARO SCOTTATO 16

Olive Taggiasche e Creamoso di Ceci al Timo e Olio EVO

GNOCCO FRITTO 16

Salmone Marinato , Ravanello e Maionese all'Aglio e Lime

TAGLIATA DI MANZO PIEMONTESE AL SALE DI CERVIA 20

TAGLIATA DI MANZO PIEMONTESE RUCOLA E GRANA 22

I CONTORNI

PATATE FRITTE 5

ERBETTE RIPASSATE 6

PINZIMONIO CON "TOCCIO" DI OLIO EVO E SALE DI CERVIA 7



Pranzo

LE INSALATE (DISPONIBILI SOLO A PRANZO)

INSALATA COMPLETA **14**

Lattuga, Rucola, Carote, Radicchio, Uova sode, Tonno ,
Pomodoro, Mozzarella

CAPRESE **10**

Pomodoro cuore di Bue, Mozzarella di Bufala, Basilico e Olio EVO

INSALATA DI POMODORI **14**

Camone, Piccadilli, Cuore di Bue , Pomodorino Giallo , San
Marzano tutto servito con crostone di pane Grigliato all'Olio EVO e
Stracciatella

COPERTO. 2

COPERTO IN TERRAZZA 4,5

PER QUALSIASI INFORMAZIONE E/O INTOLLERANZA RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA