



MENU INNOVATIVO

Antipasti

Polpo cotto a bassa temperatura con riso venere su salsa verde	12€
Roast-beef cotto al sale con salsa bernese e chips di patate al lime e pepe rosa	10€
Burrata con crumble di avena e frutta secca su crema di melanzane alla menta	11€

Primi piatti

Spaghetto di pasta fresca cacio e pepe e gamberi rossi	15€
Tortelli di baccalà con crema di piselli e fieno di porri	14€
Tagliolini alla bottarga e pomodorini confit	13€

Secondi piatti

Pescato laccato su crema di pomodori secchi e crema di melanzane a funghetto	18€
Tagliata di manzo con crema di rucola e sformato di verdura	18€
Cono fritto di calamari e verdure di stagione	17€