

MENU INNOVATIVO

Antipasti

- Tentacolo di polpo cotto a bassa temperatura su crostone croccante di polenta e vellutata di patate al limone 13€
- Roast-beef cotto al sale in salsa tartara e chips di patate al lime e pepe rosa 10€
- Burrata con crumble di frutta secca, crema di pomodoro secchi e spuma di avena 11€

Primi piatti

- Spaghetto di pasta fresca cacio e pepe e gamberi rossi 15€
- Tortelli di baccalà su crema di carciofi e il suo croccante 14€
- Cannelloni ripieni di magro su guazzetto di fungo porcino e salsa di provola 13€

Secondi piatti

- Pescato alla piastra con salsa al limone e radicchio brasato 18€
- Tagliata di manzo su crema di zucca, croccante di nocciola e puntarelle 18€
- Cono fritto di calamari everdure di stagione 17€