

INNOVAZIONE

Antipasti

Polpo glassato, insalata di cous cous con melanzane croccanti e pomodori secchi , salsa peperoni arrosto
Glazed octopus, couscous salad with crispy aubergines and dried tomatoes, roasted pepper sauce 13 €

Burrata pugliese con fior di zucchini ripieni, riso venere e confettura di pere
Apulian burrata with stuffed zucchini flowers, black rice (Venere rice) and pear jam 11 €

Tortino Napoleon di melanzana, ricotta di mandorle e ristretto di pomodoro datterino
Aubergine Napoleon pie with almond ricotta and datterino tomatoes reduced sauce 10 €

Primi Piatti

Tortelli bianchi e neri di baccalà su pesto genovese e fieno di porri
Black and white cod tortelli on Genoese pesto and leek hay 14 €

Tagliolino alle vongole con crema di zucchine e crumble di bottarga
Tagliolini with clams served on zucchini cream and bottarga crumble. 15 €

Cannelloni alla siciliana su spuma di zafferano e crumble di pistacchio
Sicilian cannelloni on saffron foam and pistachio crumble 13 €

Secondi Piatti

Pescato alla piastra con giardinetto di verdura alla thay su crema di ananas e salsa di arachidi
Grilled fish with Thai-style vegetables on pineapple cream and peanuts sauce 18 €

Entrecotte di manzo alla piastra, cracker di rucola con crocchetta di patata e salsa guacamole
Grilled beef entrecote, rocket cracker with potato croquette and guacamole sauce 18 €

Cono fritto di calamari con panache di verdure
Fried squid cone with vegetable panache 17 €