



### Antipasti

- 1-7 Bruschette con pomodori secchi , mozzarella, olive e capperi € 8.00
- 1-7 Culatello con millefoglie di verdure € 10.00
- 1-4-7 Insalata con carciofi e scaglie di grana € 10.00
- 8 Insalata con spinacino, pancetta croccante e mandorle tostate € 10.00
- 2-10 Insalata di code di gamberi reali e avocado € 12.00
- 1-2 Capasanta al forno € 5 all'una
- 4-10 Sushi di spinaci, tonno e branzino € 15.00
- 1-2 Mazzancolle in crosta Kataifi € 15.00
- 1-4-7-10 Tartare di tonno € 15.00

### Primi

- 1-3-7-8 Ravioli con ricotta affumicata e spinacino alla crema di salvia € 10.00
- 7-9 Risotto ai funghi di bosco e zucca € 12.00
- 1-4 Linguine alla bottarga di Muggine € 13.00
- 1-4-7 Paccheri al ragù di branzino € 12.00
- 2-4-7 Risotto ai canestrelli e zafferano (minimo per due persone) € 13.00
- 1-2 Spaghetti di Gragnano all'astice € 16.00
- 1-3-7 Tagliolini ai carciofi gratinati € 10.00

### Secondi

- 4 Branzino al cartoccio al sale alle erbe 18.00
- 1-2-4 Frittura dell'Adriatico € 18.00
- 1-4 Tagliata di tonno del mediterraneo € 20.00
- 2-7 Code di gamberi reali al curry con riso Basmati € 20.00
- Composizione di verdure alla griglia € 10:00
  
- 1 Battuta di Angus con patate fritte € 16.00
- 1-3-7-10 Tartare di manzo classica € 18.00
- Tagliata di filetto di manzo alla Robespierre € 18.00
- 1-6-7-9-10 Filetto di scottona con julienne di verdure € 22.00

### Carpacci

- 1-4-7-10 Carpaccio di branzino al lime e capperi € 16.00
- 1-4-7-10 Carpaccio di tonno rosso del mediterraneo € 18.00
- 1-7-10 Carpaccio di filetto di scottona € 18.00

### Dolci

- 1-3-7 Millefoglie alla crema Chantilly € 6.00
- 3-7-8 Semifreddo al croccante e salsa fondente € 6.00
- 1-3-7 Parfait all'essenza di tiramisù € 6.00
- 1-3-7-8 Tartelletta alla frutta e crema Chantilly € 6.00

### Frutta

- Arance e pompelmo rosa al Moscatello € 6.00
- 7 Frutta in bellavista con yogurt greco e miele d'acacia € 6.00
- 1-3-7 Sorbetto limone € 4.00

Coperto € 3.00

I numeri che precedono ogni piatto indicano le sostanze alimentari allergeniche delle quali forniamo la lista:

1 cereali contenente glutine. 2 crostacci. 3 uova. 4 pesce. 5 arachidi. 6 soia. 7 latte. 8 frutta a guscio. 9 sedano. 10 senape. 11 semi papavero. 12 anidride solforosa. 13 lupini. 14 molluschi.