



Gli Antipasti

Fiori di Zucca al gratin con Ricotta di Bufala agli agrumi e Pomodoro alla Vaniglia (3 pz.) - € 11,00

Tartare di Tonno con Capperi e Olio agli Agrumi - € 18,00

Polenta Fritta con Baccalà mantecato e crema di Ceci - € 14,00

Carpaccio di Manzo con Mostarda di Frutta di Cremona, Mandorle, Grana Padano e Rucola - € 11,00

Fagottini con Pecorino di Grotta, Pere brasate al vino rosso, Miele al Tartufo e Noci - € 14,00

Crudo di Gamberi Rossi di Mazara con Miele, Basilico e Mandorle - € 20,00

Pan brioche, Burro ed Alici del Cantabrico - € 12,00

I Primi

Spaghettoni con tartare di gamberi di Mazara - € 18,00

Orecchiette con ventresca di Tonno, Aneto e Pomodorini confit - € 16,00

Gnocchi di Patate con Tartufo Uncinato, Grana e Limone - € 16,00

Gnocchi di patate con Polpo, Zafferano, Pecorino di Grotta e pesto leggero di Spinaci - € 14,00

Tagliolini con Burro ed Alici del Cantabrico, granella di Taralli e Lime caramellato - € 14,00

Carbonara - € 11,00

Spaghettoni all'Aglio, Olio e Peperoncino con la Bottarga di Orbetello - € 15,00

Tagliolini agli Scampi - € 18,00

I Secondi

Tonno appena scottato con insalata di Finocchi, Arance ed Olive (CON NOCCIOLO) - € 21,00

Ombrina alle Erbe con Tortino di Patate e Cipollotto - € 18,00

Polpo alla Piastra con 'Nduja e Concia di Zucchine - € 19,00

Baccalà in umido con Pomodoro, Capperi, confettura di Cipolla dolce e Olive (CON NOCCIOLO) - € 17,00

Agnello all'Aceto dolce, Rosmarino, Menta con Piselli allo Scalogno - € 22,00

Tagliata di Filetto al Rosmarino con piccola insalata - € 18,00

Involtini alla Romana e flan di Pecorino - € 16,00

I Dolci

Cestino di sfoglia con Pasticcera, Granella di Mandorle e Fondente - € 7,00

Meringata al Limone - € 7,00

Frolla con ripieno di Ricotta di Bufala su composta di Pere e Cannella - € 9,00

Torta al Cioccolato Fondente su salsa alle Fragole - € 7,00

Tiramisù - € 7,00

Semifreddo al Caffè con granella di Meringa, Liquirizia e gelèe all'Anice - € 7,00