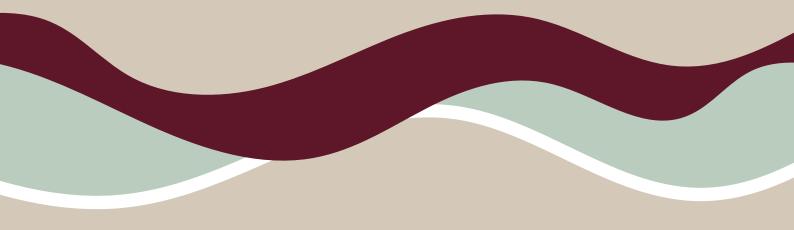


Antipasti

Carpaccio di branzino con citronette agli agrumi e frutti rossi 4 (*)	€18
Crudo di Parma servito con fichi caramellati	€16
Sauté di cozze alla marinara (aglio, olio, vino bianco e pepe) 12-14	€15
Carpaccio di manzo servito con germogli di soia e vinagrette al balsamico 6-12	€18
Capasanta grigliata su crema di prezzemolo aromatizzato al limone 7-14 (*)	€18
Caponatina di verdure con tomino grigliato 7-9	€16

(*) Prodotto che potrebbe essere all'origine congelato, surgelato o abbattuto.





Primi piatti

Calamarata con ciuffi di calamaro aglio, olio e zeste di limone 1-2-4 (*)	€16
Ravioli di burrata con crema di pomodorini rossi e basilico fritto 1-3-7 (*)	€16
Linguina alle vongole veraci con bottarga di tonno e scorza di lime 1-4-14	€18
Parmigiana di melanzana della tradizione 7-9 (*)	€16
Pacchero all'astice 1 2 4 14 (*)	€25

(*) Prodotto che potrebbe essere all'origine congelato, surgelato o abbattuto.

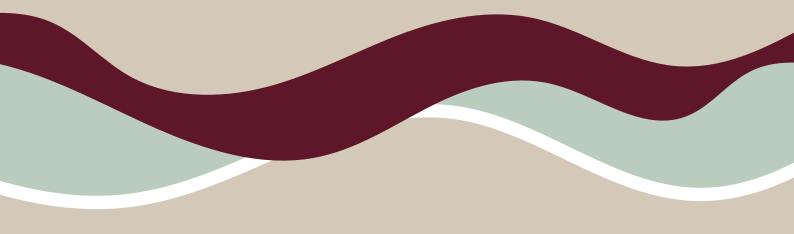




Frittura mista di calamari e gamberi con verdure in pastella e chips al nero di seppia 1-2-4-14 (*)	€19	
Branzino in crosta di parmigiano con ratatouille di verdure 4-7-9 (*)	€20	
Tonno scottato al sesamo con salsa al mango e pepe del Sichuan 4-11 (*)	€22	
Filetto di manzo scottona alla griglia con maionese al pistacchio 3-8	€26	
Scaloppa di pollo al rosmarino, limone e zenzero	€18	

(*) Prodotto che potrebbe essere all'origine congelato, surgelato o abbattuto.





Contorni

Insalata di pomodori (pomodori, olive, cipolla, basilico) 🔊	€6
Verdure marinate (zucchine, melanzane, indivia marinate in olio, aceto e menta)	€8
Insalata mista Patata dippers 1 (*)	€6
	€6
Insalatone	
Caesar salad (misticanza, pollo ala griglia, crostini di pane e salsa Caesar) 1-3	€14
Insalata greca (cetrioli, pomodoro ramato, feta, cipolla rossa e olive nere)	€14
Insalata della Terrazza (pomodoro, olive taggiasche, sgombro e patata viola) 4	€16

(*) Prodotto che potrebbe essere all'origine congelato, surgelato o abbattuto.





Cheesecake al mango 1-3-7-8	€8
Bavarese allo yogurt greco, frutti di bosco e bisquit 1-3-7-8	€8
Charlotte di pesche 1-3-7-8	€8
Pannacotta in vetro con composta di fragole 7	€8
Tiramisù dello Chef 1-3-5-6-7-8	€8
Coppa foresta nera con amarena e kirsh 1-3-7-8-12	€8

Vini da Dessert

Passito di Pantelleria Ben Ryé "Donnafugata" (al bicchiere)	€10
Vin Santo del Chianti "Fattoria dei Barbi" (al bicchiere)	€7

Menu Bambini

Prosciutto cotto e mozzarella 7	€6	
Gnocchi al pesto 1-7-8	€8	
Penne al sugo di pomodoro	€8	
Cotoletta e patatine 1-3	€9	

