

# INIZIAMO...

\*Tartare di branzino agli agrumi su letto di finocchi (SL) 16

(4)

\*Polpo alla catalana (SL) 17

(4)

Baccalà fritto con cipolla rossa in agrodolce su crema di patate allo zafferano (SL) 13

(4)

Polpette di pesce servite con guacamole (SL) 14

(4)

Sautè cozze e vongole (SL) 14

(14)

Tagliere di salumi misti (SL) 17

Bruschetta con zucchine alla maggiorana e mandorle (SDA) 9

(8)

Fiori di zucca ripieni con ricotta aromatizzata alle erbe (LF) 13

(7)

Tortino di asparagi con fonduta di pecorino (LF) 13

(7)

# FONDAMENTALI

\*Paella alla valenciana (SL) 23

(2-4-14)

\*Linguine di mais e riso ai frutti di mare (SL) 21

(14)

Spaghetti di mais e riso alla strombolana (SL) 15

(4)

Ravioli alla spigola e lime con granella di pistacchi (SL) 17

(4-8)

Mezze maniche di mais e riso alla buttera 15

(7)

Risotto alla barbabietola, salsa yogurt, bacon croccante, polvere di capperi (LF) 17

(7)

Spaghetti di mais e riso alla carrettiera con agretti, pistacchi, pane croccante e peperoncino

(SDA) 15 (8)

Ravioli di riso con verdure e tamari (SDA) 14

# PROSEGUIAMO

Filetto di branzino alla ligure (SL) 23

(4-8)

Polpo, patate alla curcuma e guacamole al broccolo romano (SL) 22

(4)

Filetto di orata con asparagi e mandorle 23

(4-8)

\*Fritto misto con chips di zucchine e carote (SL) 22

(2-4-14)

Tagliata di manzo servita con salsa di rucola e arachidi con scaglie di parmigiano (LF) 26

(5-7)

Filetto di manzo ai tre pepi (LF) 28

Tartare di manzo condita a piacere (SL) 25

Orecchia di elefante (grande cotoletta di vitello) (SL) 25

(3)

Orecchia di elefante (grande cotoletta di vitello) (3)

con contorno (patate al forno o rucola e pomodori) (SL) 28

Frittelle di fiori di zucca con fagiolini e cipolla caramellata (SDA) 13

# ACCOMPAGNAMENTI

Agretti saporiti (SDA) 6

Insalata di asparagi e fagiolini con salsa di yogurt al dragoncello (LF) 7  
(7)

Verdure alla griglia (SDA) 6

Patate al forno (SDA) 5

Mix insalata di stagione (SDA) 5