

Antipasti

Insalata di mare tiepida

Seppia, polpo, gamberi, cozze, scampo con
verdurine croccanti

17

Pane croccante e acciughe del Mar Cantabrico

con burro danese

15

Carpaccio di polpo

al mango con verdure e pepe di Sichuan

17

Impepata di cozze

con crostoni di pane

16

Tartare di salmone

ai frutti rossi

17

Semifreddo di Bufala

con salsa di pomodoro San Marzano arrosto e
olio al basilico

16

Tagliere di salumi e formaggi

Prosciutto crudo toscano, salame toscano,
mortadella di Bologna IGP, pecorino di
Pienza e miele millefiori

15

Jamón De Bellota Patanegra

100gr

21

Primi

Spaghetto alla chitarra

esagerato

Seppia, polpo, gamberi, cozze, vongole,
granchio

25

Spaghetti alle vongole veraci

20

Risotto carnaroli al nero di seppia

e baccalà mantecato al latte

21

Tortelli neri

ripieni di bufala alla crema di scampi

19

Spaghetti al pomodorino giallo

con guanciale croccante e pecorino romano

18

Secondi

Frittura di calamari e gamberi

con verdure pastellate alla birra

21

Gamberoni alla griglia

23

Tentacoli di polpo arrostiti

agli aromi mediterranei con patate al forno

23

Trancio di salmone in crosta di pistacchio

con zucchine alla scapece

22

Tagliata di manzo alla griglia

21

Contorni

Chips di patate

6

Spinaci saltati

6

Insalata mista

6

Insalata verde

6

Dessert

Cheesecake al caprino

7

Tortino al cioccolato fondente

con crema al mascarpone

8

Mousse di yogurt

ai frutti di bosco

7

Tiramisù classico

7

Bevande

Acqua

3

Caffè

2

Lattine

4

Birra in Bottiglia

5

Calice di Vino

7

Calice di Prosecco

8

Calice di Franciacorta

9

Coperto

3

Per qualsiasi informazione su sostanze
e allergeni è possibile consultare
l'apposita documentazione
che verrà fornita a richiesta
dal personale in servizio.