

ANTIPASTI

Crudo di mare per una persona 27€

Oppure

da comporre a vostro piacimento:

Gamberi rossi di Mazara 6€ cad

Gamberi blu Nuova Caledonia 5€ cad

Scampi Irlanda 6€ cad

Ostriche krystale Normandia 5€ cad

Noce di capasanta 5€ cad.

(2-4-14)

Tartare di tonno, capesante, lime, menta maionese al basilico

22€ (3-4-8-14)

Salmone marinato agli agrumi e aneto con insalata di finocchi

e salsa all'arancia 15€ (3-4)

Insalata tiepida di mare con pomodorini e patate 20€ (2-4-14)

Zuppetta di seppioline e piselli 16€ (1-4-14)

Gamberoni in pasta fillo con salsa agrodolce 15€ (1-2-4-14)

Alici fritte con dadolata di barbabietola e salsa yogurt 14€

(1-2 -4-7-8-11-14)

Sformato di zucca con fonduta di Castelmagno e briciole di

amaretto 14€ (1-3-7-8)

PANE E COPERTO : 2.50€

(a pranzo da martedì a venerdì coperto incluso)

PRIMI

Fettuccine con crudité di gamberi rossi di Mazara e pesto di pistacchi 22€ (piatto tiepido) (1-2-3-4-8-12)

Tonnarelli Cacio e pepe con crudité di gamberi blu, bisque di gamberi e agrumi 20€ (1-2-4-7-9-14)

Linguine crema di aglione toscano, bottarga di muggine e olio al prezzemolo 18€ (1-3-7-8)

Paccheri ai frutti di mare 18€ (1-2-4-14)

Gnocchi di patate viola, funghi Porcini e Castelmagno 18€ (1-3-7)

SECONDI

*Fritto di calamari e gamberi con salsa Tzatziki 24€
(1-2-3-4-6-7-8-9-10)*

Tonno in tempura di sesamo, pak-choi in purezza e salsa teriyaki 25€ (1-2-4-5-6-8-10-11-14)

Polpo alla griglia con paprika dolce e purea di patate affumicate 20€ (4-7)

Filetto di san pietro in guazzetto alla livornese 18€ (2-4-14)

*Trancio di salmone in crosta di mandorle, cipollotto brasato, dressing di peperoni e melanzane e salsa al rafano 18€
(1-2-4-5-6-7-8-11)*

Brasato di manzo con polenta Taragna al tartufo 18€ (1-9-12)

PANE E COPERTO : 2.50€

(a pranzo da martedì a venerdì coperto incluso)