









Iniziamo con




euro

-  Battuta di manzo al coltello con crema di burrata affumicata e croccante di semi e nocciole^{3,7,8} 16
-  Tonno "bresaolato", crema fresca alle erbe briciole di creckers^{1,4,7} 16
-  Cannolo di orata* su pois di pomodoro, basilico e terra di olive^{1,3,4,12} 16
-  La melanzana alla parmigiana diventa Flan^{3,7} 15

Paste fatte in casa







-  Lasagnetta gratinata al ragù bianco di coniglio alla ligure^{*,1,3,7,9} 16
-  Spaghettoni trafilati al carbone, asparagi, e tuorlo d'uovo mimosa^{1,3,7} 15
-  Ravioli di pesce, crema di pomodori confit e bottarga fatta in casa^{1,3,4,7,9} 17
-  Gnocchetti di patate a colori con pescatrice, pomodorini gialli e pinoli tostatati^{1,4} 17

Le Insolite Zuppe



-  "Prepariamoci all'estate"⁹ Crema di verdure e zenzero con tanta Vitamina C 14
-  Vellutata di piselli con calamaretti* spadellati e crumble alla curcuma^{1,14} 14
-  Zuppa speziata di mare con i crostini^{1,2,4,9,14} 18

Dal Mare




euro

-  Pescato del giorno marinato alla piastra con patatine al Curry⁴ 26
(solitamente utilizziamo ombrina, ricciola, branzino, chiedere al personale la disponibilità del giorno)
-  Polpo* rosticcato su mattonella di patate e pesto^{7,8,14} 26
- ### Le Carni
-  Scamone di agnello con taccole spadellate al somacco 25
-  Abanico di suino iberico e Chimichurri¹² 25
-  Costine h 24 e scalogno caramellato 25
-  Dalla macelleria Massatorazza proponiamo Costate di pregio selezionate ogni settimana (disponibilità limitata e possibilità di prenotazione) s.q.






Voglia di formaggio?!

-  Tomino fondente su foglia di limone, pepe e lardo⁷ 13
-  Tomino fondente con pere, noci e miele^{7,8} 13

I Contorni

-  Ratatouille di verdure al forno 7
-  Le patate al forno "sciachæle" con salsa yogurt⁷ 7
-  Insalata di primavera (chioggia, fragole, mele, insalata verde e semi) 7

Dolci

-  Crema catalana^{3,7} 7
-  Torta di carote, cioccolato bianco e frosting^{1,3,7,8} 7
-  Semifreddo al passion fruit e namelaka bianca^{3,7} 7
-  Cheesecake con pralinato di nocciole e frutti di bosco^{1,7,8} 7
-  Sorbetto del giorno 7