



antipasti

schacciata di crudo di gamberi rossi, stracciata di bufala campana e lamponi 16

insalatina di mare dello chef 15

crocchettone di mare 11

parmigiana di mare 15

paninetto mediterraneo 8

gamberi fritti in pasta kataifi con salsa cocktail 14

carpaccio di manzo tataki alle erbe, crumble ai cinque cereali, mayonese al rafano e tuorlo marinato 16

tagliere di salumi e formaggi nostrani (x2 persone) 20

burrata di bufala campana con insalatina di spinaci, pomodorini confit, acciughe del Cantabrico e tarallo sbriciolato 12

frittura all'italiana delle donne (x2 persone) 10

coperto 2,50



primi

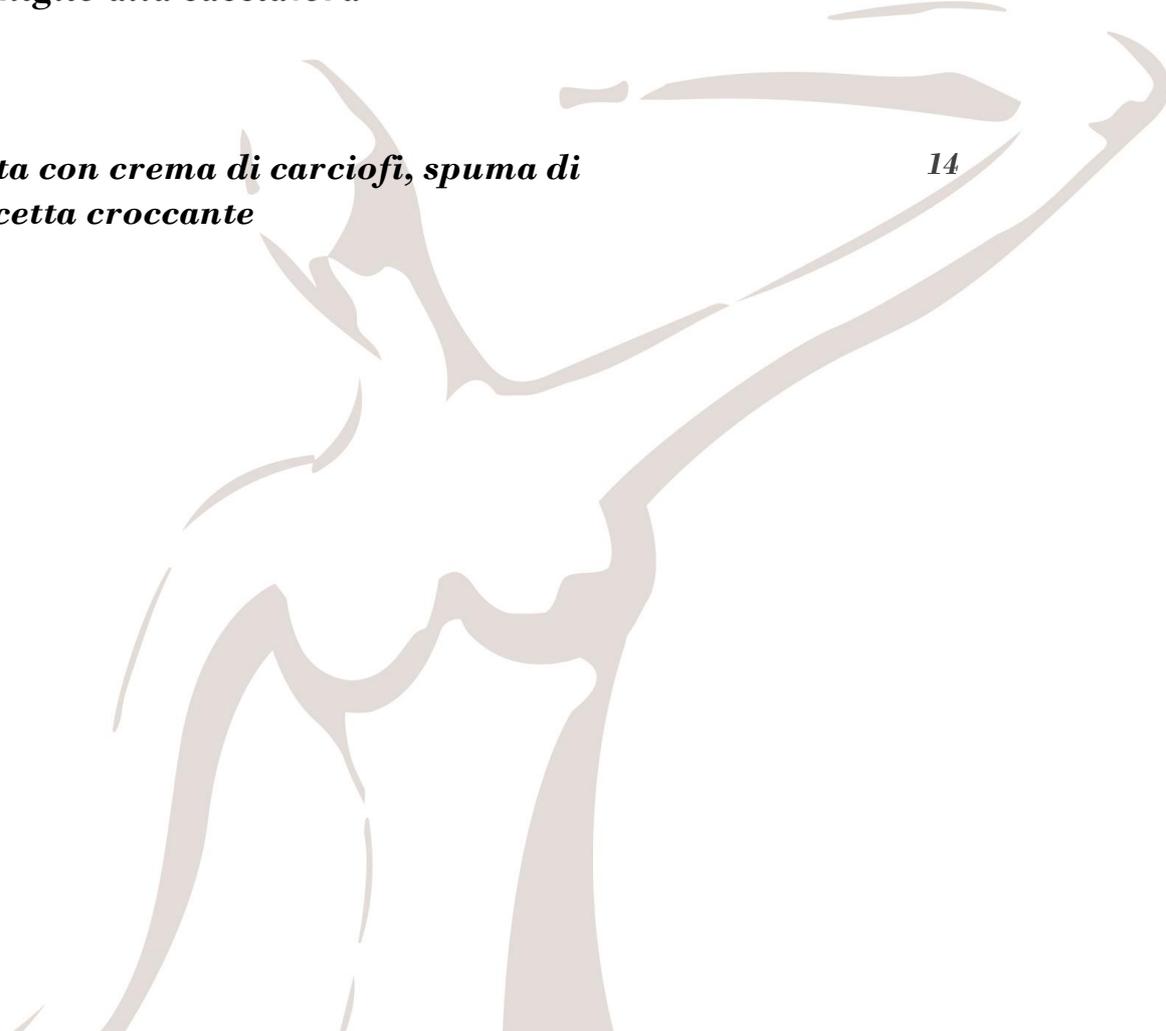
mezzi paccheri al ragù di crostacei 15

spaghetti con frutti di mare e polvere di alga 18

pasta e patate di mare 16

bucatini con coniglio alla cacciatora 16

tortelli di ricotta con crema di carciofi, spuma di pecorino e pancetta croccante 14





secondi

<i>baccalà in crosta di mandorle, peperoni, olive e capperi</i>	<i>17</i>
<i>millefoglie di orata</i>	<i>18</i>
<i>seppia scottata su salsa mediterranea, piselli e chips al nero di seppia</i>	<i>17</i>
<i>polpo alla plancia su schiacciata di patate, salsa nduja e peperoncini verdi</i>	<i>16</i>
<i>frittura mediterranea dello chef</i>	<i>23</i>
<i>filetto di vitellina in crosta di pistacchio, verdure di stagione e spuma di provolone</i>	<i>23</i>
<i>ribs dello chef</i>	<i>18</i>
<i>entrecôte argentina</i>	<i>all'etto 7.5</i>



dolci

tiramisù della tradizione

cannolo scomposto dello chef

caprese con mousse al cioccolato e pralinato di mandorle

cheesecake delle donne, con salsa di fragole o coulis di frutti di bosco

tarte au citron : tartelletta di pasta frolla, crema al limone e meringa francese fiammeggiata

creme brulèe all'arancia

semifreddo Perù

semifreddo al cocco

semifreddo arachidi e caramello mou

sorbetto al limone

7 euro