

## ANTIPASTI

Salmone marinato alla barbabietola rossa,  
con misticanza di arancia e vinaigrette €20

Gran selezione di crudo di mare selezionato  
in base alla disponibilità giornaliera €28 \*

Tartare di dentice con mango e  
dressing all'arancia €24 \*

Bufaline affumicate, scamorzine avvolte  
in bacon e zeppoline fritte €12

Cubetti di scottona marinati al dragoncello  
con crema di zola e chiffonade  
di verdure €18

Ostriche concave alla catalana €20

Astice e gambero viola scottato,  
verdurine, salsa allo yougurt e  
erba cipollina €25 \*

## PRIMI PIATTI

Paccheri ripieni di branzino e patate in  
salsa di olive e capperi su pesto di rucola €20

Maltagliati di grano saraceno con funghi  
cardoncelli e ricotta salata €20 \*

Spaghetti alla chitarra con favette, scampi  
e crema di asparagi di mare €22 \*

Tortelli con ripieno di agnello in burro di  
capperi, salsa carciofi, pecorino e menta €20 \*

Risotto con zucchine e carpaccio di capasanta  
marinata al rosmarino €22

Fazzoletto di crespella ripieno di gallinella,  
santoreggia e datterino giallo €20 \*

Crema di patata viola con mazzancolla  
e broccolo romano €18 \*

## SECONDI PIATTI

Filetto di rombo in tempura con salsa  
jalapeños e lime €23 \*

Tagliata di filetto razza Limousine, cavolo  
rosso brasato e riduzione al balsamico €28

Costolette di agnello lardellate e giardinetto  
di verdure saltate al burro e rosmarino €25 \*

Medaglione di vitello alla milanese con  
spinacino e chips di patata €22

Involtino di pesce spada ripieno di  
pinoli, uvetta e pane grattato alla  
messinese su crema di melanzana €22 \*

Zuppa di pesce dell'Adriatico con crostino €22 \*

Si invita la spettabile clientela allergica/intollerante a rivolgersi al personale di sala per consultare il registro allergeni  
I prodotti contrassegnati dall'asterisco potrebbero essere congelati o abbattuti a -21° per 12 ore