



# MENU

## I CRUDI

DEGUSTAZIONE DI CRUDI	18
SALMONE CODA NERA, BURRO DI BUFALA E GIARDINIERA	20
CAVIALE LUXURY VOLZHENKA (10gr)	25
TARTARE DEL GIORNO	18
CROSTACEI (secondo disponibilità)	
DEGUSTAZIONE FRUTTI DI MARE (secondo disponibilità)	
OSTRICHE (secondo disponibilità)	

## GLI ANTIPASTI

POLPO SCOTTATO, MELANZANE E SESAMO	16
TATAKI DI TONNO, FINOCCHIO E SEDANO	18
CARCIOFO, GAMBERO BIANCO E PREZZEMOLO	16
PANE, BURRO E ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO A MODO "VOSTRO"	14

## I PRIMI

LINGUINA, BOLOGNESE DI SEPPIA E PEPERONI	16
RIGATONE, COZZE, PEPERONCINI VERDI E TARALLO	16
BOTTONE DI PASTA, RAGU' DI PESCE BIANCO E ASPARAGI	16

## I SECONDI

CERNIA, ZUCCHINE E LIMONE CANDITO	22
TRIGLIA, FAVE, PECORINO E NDUJA	20
SPIGOLA, BURRATA E FAGIOLINI	22
FRITTURA DI PARANZA	16
CARNE DEL GIORNO CON CONTORNO DI STAGIONE	18

## I DESSERT

MILLEFOGLIE ALLA NOCCIOLA	7
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO	7
TIRAMISÙ TESTARDO	6
MOUSSE AL CIOCCOLATO E CARMELLO SALATO	7
SELEZIONE DI FORMAGGI CON MIELE E CONFETTURE	8

Tutti i prodotti serviti crudi sono preventivamente bonificati a mezzo di ABBATTITORE DI TEMPERATURA

\* Il prodotto servito potrebbe essere surgelato



## CHEF FAI TU

Menù degustazione a sorpresa  
€ 50  
con percorso di vini in abbinamento

€ 70

PICCOLI BOCCONI (Crudi e Cotti)

PRIMO

SECONDO

DESSERT

(Bevande Escluse)

LA SCELTA DEL MENU DEGUSTAZIONE È VALIDA ESCLUSIVAMENTE PER L'INTERO TAVOLO



Inquadra il QR code per consultare  
il menù e la carta dei vini

Tutti i prodotti serviti crudi sono preventivamente  
bonificati a mezzo di ABBATTITORE DI TEMPERATURA

\* Il prodotto servito potrebbe essere surgelato