

CRUDITÈ DI MARE









































EURO

Tre ostriche fine de claire n.3, due gamberi rossi di Sicilia e un gambero blu Caledonia	16.00
Tre ostriche fine de claire n.3, due gamberoni di Sicilia, un gambero blu Caledonia, una tartare di salmone e una tartare di tonno	25.00
Tre ostriche n.3, tre ostriche n.2, tre ostriche n.1, quattro gamberi rossi di Sicilia, due gamberi blu Caledonia, una tartare di salmone, una tartare di tonno	48.00

Inoltre su prenotazione cozze pelose, percebes, cannolicchi, fasolari, ricci di mare, lumache, king crab e astice jumbo

ANTIPASTI DI MARE E DI TERRA












































EURO

APERITIVO DI N°5 OSTRICHE con flut di prosecco       	15.00
INSALATA DI MARE con valeriana, pomodorini e carote   	14.00
POLIPETTI IN GUAZZETTO     	15.00
con patate, olive e pomodorini	
CALAMARO RIPIENO    	14.00
di melanzane, cacio e uvetta su gaspacio tiepido di pomodoro fresco	
ALICI FRITTE      	13.00
con chutney di mango e cipolla bionda	
POLPETTA DI BACCALA' IN UMIDO       	14.50
con salsa di pomodori freschi e parmigiano	
BIS DI TERRA    	13.00
(tartare di fassona con carciofi freschi e acciughe del Mediterraneo al verde)	
BOCCONCINI DI CINGHIALE in umido    	16.00
con polenta gratinata	

*In mancanza di prodotto fresco usiamo il surgelato



PRIMI DI MARE E DI TERRA

	EURO
SPAGHETTO ALLE VONGOLE      con datterino giallo	17.50
LINGUINE O RISOTTO ai frutti di mare       	18.50
RISOTTO allo ZAFFERANO       con gamberi e scampi scottati	18.00
PAPPARDELLE       con ragù di polipo, pomodorino fresco e limone	17.50
SPAGHETTO CHITARRA     con seppie, bisca di gambero e gambero rosso a crudo	20.00
RAVIOLI DI BORRAGINE E NOCI       con salmone, fasolari e pomodoro fresco	18.00
AGNOLOTTI DI CARNE al sugo di arrosto    	15.00
PAPPARDELLE al ragù di cinghiale     	17.50

SECONDI DI MARE E DI TERRA

	EURO
GRIGLIATA MISTA DI PESCE   (salmone, calamaro, orata, tonno, mezzo astice, 1 gamberone e 1 scampi) con verdure grigliate	28.00
FRITTO MISTO        (calamari, ciuffetti, gamberetti, 2 gamberoni) con patatine fritte	22.00
FRITTO DI CALAMARI E CIUFFETTI        con insalata mista	18.00
ORATA 400/600 gr al forno o ai ferri con contorno a scelta  	18.00
FILETTO DI ROMBO MELA E SENAPE       con spinaci la burro	22.00
TAGLIATA DI TONNO ALL'ACETO BALSAMICO    con pomodorini confit e patate al forno	22.00
TRANCIO DI SALMONE      con salsa allo zafferano e zucchine grigliate	16.00
ARROSTO DI VITELLO con purè di patate e spinaci al burro   	16.00
COSTATA di fassona piemontese 700/1000 gr    con patate al forno e fagiolini al burro	28.00

