



Lo staff di cucina e sala desidera darvi il benvenuto

SAPORI DI TERRA E MARE

■ ANTIPASTI

Millefoglie di pane carasau con caponata e crema di mandorle 9 - 2 - 12	€ 14,00
Burratina in camicia di San Daniele su letto di misticanza 3	€ 15,00
Petto d'anatra glassato con cipolla caramellata e riduzione d'aceto balsamico 13	€ 15,00
Gamberi al curry con riso venere e mirepoix di verdure 5 - 8 - 12 - 13	€ 15,00
Piovra arrostita con crema di melanzane con olio al basilico e pomodorini 5	€ 15,00

■ PRIMI PIATTI

Zuppa primaverile con grano saraceno e olio aromatizzato alle erbe 2 - 9 - 12	€ 13,00
Tagliatelle fresche all'uovo con ragù di faraona su crema di pisellini freschi 3 - 9 - 12 - 13 - 14	€ 14,00
Spaghettoni con vongole veraci e bottarga 5 - 9 - 13 - 14	€ 17,00
Risotto con scampi, fiori di zucca e salsa al basilico (min. 2 pax) 3 - 5 - 8 - 12 - 13	€ 19,00 p.p.
Lasagnetta alla buranella 3 - 4 - 5 - 9 - 12 - 13 - 14	€ 20,00

■ SECONDI PIATTI

Mosaico di verdure su crema di carote 6 - 12	€ 14,00
Agnello scottadito con patate al forno e pomodoro grigliato	€ 25,00
Filetto di manzo al Madeira con patate al forno e cipolle borretane all'agrodolce 13	€ 27,00
Pesce spada alla mediterranea 5	€ 25,00
Tonno alla griglia al salmoriglio con verdure 5	€ 26,00

ALLERGENI

1. Arachidi e derivati **2.** Frutta a guscio **3.** Latte e derivati **4.** Molluschi **5.** Pesce **6.** Sesamo **7.** Soia
8. Crostacei **9.** Glutine **10.** Lupini **11.** Senape **12.** Sedano **13.** Anidride solforosa e solfiti **14.** Uova e derivati

Alcuni piatti possono essere preparati con prodotti surgelati | Coperto e servizio € 4,00 pp