



## Antipasti

Flan di ortiche e ricotta con cialda alle mandorle salate e spuma di formaggi <b>3-7-8</b>	€ 17,00
Millefoglie di melanzane, stracciatella di burrata, pomodoro e pesto di basilico <b>1-7-8</b>	€ 17,00
Tonno di coniglio su letto di soncino e crudités di verdure <b>7-8-9</b>	€ 18,00
Tartare di salmone con salsa guacamole e pane carasau <b>1-4</b>	€ 18,00
Noci di capasanta con crema di rapa rossa e cialda di riso venere soffiato <b>4-7-11</b>	€ 20,00

## Primi Piatti

Vellutata di porro e patate con crostini alle erbe aromatiche <b>1</b>	€ 17,00
Ravioli ripieni di burrata pugliese con pomodorini e dadolata di melanzane <b>1-3-7</b>	€ 19,00
Tagliatelle al ragù d'anatra e ricotta affumicata <b>1-3-9-12</b>	€ 19,00
Spaghetti di zucchine con mazzancolle, datterini e granella di pistacchi <b>2-8-12</b>	€ 20,00
Risotto la Fagiana con crema di piselli, julienne di seppioline e cozze (min. 2 pax) <b>4-7-12</b>	€ 21,00

## Secondi Piatti

Burrata con filetti di acciughe, valeriana e cipolla di Tropea in agrodolce <b>4-7-12</b>	€ 18,00
Morbido di vitello in crosta di erbette con insalatina e maionese agli agrumi <b>1-7</b>	€ 26,00
Costata alla griglia con patate al forno e peperoni arrostiti <b>7</b>	€ 36,00
Trancio di salmone al pepe rosa, olio alla menta, senape dijon e verdure saltate <b>4-10</b>	€ 23,00
Storione in carpione con crema di cipolle e uova di trota <b>4-7-12</b>	€ 28,00

## Dessert

Tiramisù Relais Monaco <b>1-3-7-8</b>	€ 8,00
Crema catalana <b>3-7-8-12</b>	€ 8,00
Semifreddo ai frutti di bosco con cioccolato caldo <b>3-7-12</b>	€ 8,00
Insalatina di ciliegie marinate al pepe sichuan con sorbetto al mojito <b>8</b>	€ 8,00
Pere glassate alla vaniglia con cialda alle mandorle e gelato alla crema <b>1-3-7-8</b>	€ 8,00
Crêpe Suzette con gelato alla vaniglia <b>1-3-7-8</b>	€ 12,00
Selezione di formaggi italiani e mostarde <b>7-8</b>	€ 12,00

*Coperto e servizio € 5,00 pp*

Per nostre esigenze di produzione, alcuni ingredienti seguono la catena del freddo all'origine.  
Il pesce destinato ad essere consumato crudo viene sottoposto a bonifica preventiva mediante trattamento, secondo quanto prescritto dalla normativa vigente.

### ALLERGENI

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