



ANTIPASTI

Insalatina di spinacini, anguria, cetriolo, feta, olive, dressing lime e basilico

| 12 |

Carpaccio di manzo, salsa bernese, funghi, sesamo nero

| 16 |

Fiori di zucca croccanti, zucchine, ricotta, tartufo nero

| 16 |

Capesante e gamberoni scottati, piselli, lime nero, crostini all'acciuga

| 22 |

Polpo arrostito, bufala, legumi, aglio nero

| 18 |

Crudo di pesce

| 32 |

PRIMI

Bottoni di patate e ortica, gallina nostrana, tartufo nero

| 16 |

Campanelle di grano arso, crema di melanzana bianca,
basilico, datterini, Parmigiano

| 16 |

Risotto scampi, vaniglia e pepe rosa (minimo per 2)

| 22 |

Spaghetti di Gragnano vongole, fiori di zucca, bottarga di muggine

| 22 |

Tortelli di ricotta e agrumi, gambero rosso, uova di aringa, dashi

| 20 |

SECONDI

Pluma iberica, Pecorino Romano, chutney di mango

| 22 |

Battuta di Garronese, crema d'uovo alla senape,
acciuغه del Cantabrico, capperi, cipolla rossa

| 25 |

Trancio di ombrina, passata di datterini, spinacini, crumble di olive

| 25 |

Filetto di branzino alla plancia, caponatina di melanzane e zucchine

| 25 |

Pescato in base alla disponibilità

per due persone

| 65 |

DALLA GRIGLIA

Tutti i piatti vengono accompagnati da contorni

Costata di Vacca Nera del Baltico 55 gg dry aged

| 55 al kg - minimo 7 hg |

Fiorentina di Vacca Nera del Baltico 55 gg dry aged

| 60 al kg - minimo 1,2 kg |

Chateaubriand

consigliato per due persone

| 60 |

Tomahawk di Black Angus

| 90 al kg |

Tomahawk di Wagyu

| 140 al kg |

DESSERT

Crostatina, crema al limone, fragole, meringa italiana

| 7 |

Gelato allo yogurt greco, frutti di bosco al naturale, crumble integrale

| 8 |

Mousse al lampone e cioccolato bianco, sablè, mandorle

| 7 |

Sorbetto al passion fruit e cremino al cioccolato

| 7 |

Gelato al pistacchio di Bronte e nocciole sabbiate

| 8 |

Selezione di formaggi

| 22 |