

Piatti di Apertura

Tartare di gambero rosso € 13,50 (2)

Tartare di scampi € 13,50 (2)

Tartare di ricciola € 13,50 (4)

Tris di tartare € 18,00 (2-4)

Tortino di polpo, patate ed olive taggiasche (3-4-9)
€ 13,00

Tartare di manzo, tropea, capperi ed acciughe (4-6)
€ 13,00

Bombette di scamorza e speck
su letto di misticanza e gocce di balsamico (6-7)
€ 12,00

Primi

Strozzapreti con vongole, zucchine e bottarga (1-4-14)
€ 16,50

Paccheri con pomodorini, gamberi e peperoncino (1-2)
€21,00

Spaghettoni allo scoglio (1-2-4-9-14)
€ 22,00

Gnocchetti di patate e spinaci
con ragù bianco di scampi (1-2-3-4-7)
€ 16,50

Tagliatelle alle ortiche
con guanciale, cipolla rossa e pecorino. (1-3-7)
€ 14,00

Tortelloni di bufala, melanzane e basilico (1-3-7)
saltati con pomodoro fresco
€ 14,00

Primi della tradizione

Tortellini alla panna (1-3-7-9)
€ 14,00

Tagliatelle al ragù (1-3-7-9)
€ 13,00

Tagliatelle al prosciutto ed asparagi (1-3-7-9)
€ 13,00

Gramigna panna e salsiccia (1-3-7)
€ 11,00

Tortelloni di ricotta al burro e salvia (1-3-7)
€ 13,00

Tortelloni di zucca al ragù (1-3-7-9)
€ 14,00

Secondi

Filetto di rombo al forno con patate. (1-3-7-9)
€ 22,00.

Tonno scottato
con passata di cannellini fumé e spinaci. (4-9)
€ 22,00.

Filetto di ricciola in crosta di pistacchi (1-3-7-9)
con spinaci saltati.
€ 22,00.

Tagliata di manzo
con misticanza, funghi freschi e scaglie di grana. (7)
€ 22,00.

Filetto di manzo al gorgonzola (1-3-7-9)
con polentini fritti ed asparagi.
€ 24,00.

Cotoletta alla petroniana con spinaci saltati (1-3-7-9)
€ 24,00.

Fiorentina con patate al forno
€ 5,50/etto

Dessert

Panna cotta con amaretti e caramello. (3-5-7)
€ 6,00

Gelato alla crema con frutti di bosco caldi. (3-7)
€ 6,00

Zuccotto di ricotta,
cioccolato fondente e canditi. (1-8)
€ 6,00

Zuppa inglese. (1-3-7)
€ 6,00

Semifreddo di pistacchi e miele (8)
€ 6,00

Sorbetto
€ 4,00