

MENU'

GLI ANTIPASTI

Le Conchiglie di Gamberetti Grattinate **15**
Il Polipo scottato con Vellutata di Porro **15**
Il Salmone Affumicato dello Chef **14**
Le Ostriche Fine de Claire (1PZ) **4,5**

Il Crostone di Polenta con Porcini nostrani **14**
Gli Involtini di Melanzane e Mozzarella **13**
Il Culatello di Zibello **17**

I PRIMI PIATTI

I Tagliolini ai Funghi Porcini Nostrani **16**
Gli Scialatielli allo Scoglio **17**
Il Tortello di Radicchio Rosso in Crema Gorgonzola DOP e Noci **16**
I Paccheri di Gragnano con ½ Astice e Pomodorini di Pachino **26**

I SECONDI PIATTI

Il Filetto di Rombo ai Cuori di Carciofi e Pinoli **22**
I Gamberi Sgusciati alla Griglia **18**
Il Trancio di Baccalà alla Vesuviana **18**
Il Filetto di Manzo ai Funghi Porcini Nostrani **30**
Le Costolette di Agnello Nostrano con Panura speziata **19**

I CONTORNI € 6,50

Le Patate Rosolate al Forno
I Cuori di Carciofi Scottati

I DOLCI € 7

La Crema Catalana
I Babà al Limoncello
Il Tiramisù Classico
Il Sorbetto (Sgroppino Fluido)

La Torta Nocciola e Cioccolato
Ananas al Naturale
La Cassata Siciliana
La Panna cotta ai Frutti di Bosco



CARTA VINI
ENGLISH MENU
ALLERGENI

Coperto e Servizio € 2,50 per persona