

# Carne

## antipasti

Fiori di zucca ripieni con mozzarella, pancetta alla brace e salsa tartara	9
Burratina pugliese dal cuore morbido con prosciutto Parma 24 mesi e fichi freschi	10
Tartar di manzo servita con: burro al sale nero in fiocchi e limone e crostini di pane	10

## primi

Gnocchi fatti in casa con ragout d'oca in punta di coltello al profumo d'arancia e rosmarino	9
Pappardelle con speck, gorgonzola e mele	9
Garganelli freschi con porcini alla maggiorana e scaglie di pecorino di fossa	12

## secondi

Fegato di vitello alla Veneziana con polenta grigliata	16
<i>Tagliata di Roast Beef platinum prime,</i> con misticanza, patate croccanti e maionese alla rucola	20
<i>Costolette d'Agnello</i> aromatizzate alle erbette e l'orto in piatto	20
Filetto di manzo platinum prime alla griglia con patate e contorno di stagione	25

# Pesce

## antipasti

Baccalà mantecato su crostoli di polenta e saor di zucca	15	
Trilogia di pesce del giorno ... (polentina con gamberetti rosa, "canoce" e salmone)	16	
Capesante nostrane	al pezzo	4,5
Ostriche Krystale	al pezzo	4,5
Tartar di Tonno pinna gialla		10
Crudo di pesce in base a mercato (scampi, gamberi rossi di Mazara, gamberi rosa puglia, "canocia", tartar di tonno e carpaccio di branzino)		25

## primi

Tagliolini freschi al grano saraceno con capesante finferli e briciole di pane aromatizzate all'acciuga	18
Spaghettono con vongole veraci e bottarga	18
Gnocchi fatti in casa con "busara" di scampi e gamberi	18
Bigoli in salsa	15

## secondi

Burger di Gamberi e gamberone scottadito, con salsa guacamole e cavolo cappuccio	19
Piovra arrostita con patate, pomodorini, sedano croccante, olive e pinoli al profumo di basilico	19
Tagliata di tonno pinna gialla su insalatine, patate al forno e maionese alla menta	20