

# Carne

## antipasti

Fiori di zucca ripieni con mozzarella, prosciutto alla brace e salsa tartara	9
Vitello cotto a bassa temperatura con salsa tonnata, capperi, rucola e pesca	10
Burratina pugliese dal cuore morbido con prosciutto San Daniele 24 mesi e pomodorini	10

## primi

Gnocchi fatti in casa con ragout d'oca in punta di coltello al profumo d'arancia e rosmarino	9
Pappardelle fresche con mele, speck e gorgonzola	9
Scrigni con burrata su salsa di pomodoro, briciole di pan focaccia aromatizzato all'acqua di pomodoro	9

## secondi

Fegato di vitello alla Veneziana con polenta grigliata	16
<i>Tagliata di Roast Beef</i> al profumo di rosmarino con misticanza e patate	20
<i>Costolette d'Agnello</i> aromatizzate alle erbe con spinacine e patate al forno	18

# Pesce

## antipasti

Baccalà mantecato su crostoli di polenta e tegoline in salsa	15
Trilogia di pesce del giorno ... (polenta e gamberi, sarde in saor, insalata di calamaretti)	16
Ostriche Krystale al pezzo	4
Capesante nostrane al pezzo	5
Tartar di Tonno pinna gialla	10
Crudo di pesce in base a mercato (scampi crudi, gamberi rossi di Mazara, tartar di tonno e carpaccio di branzino)	25

## primi

Tagliolini al grano saraceno con porcini, canestrelli, capesante, e briciole di pane aromatizzate all'acciuga	18
Spaghettono saltato con vongole e bottarga	18
Tagliolino al nero con fasolari e fiori di zucca	18
Bigoli in salsa con acciuga del Cantabrico	15

## secondi

Burger di Gamberi e gamberone scottadito, con salsa guacamole e cavolo cappuccio	18
Piovra arrostita con patate, pomodorini, sedano croccante, olive e pinoli al profumo di basilico	18
Tagliata di tonno pinna gialla su insalatine, patate al forno e maionese alla menta	20