

ANTIPASTI

...L'ENTUSIASMO È PER LA VITA, CIÒ CHE IL CIBO
E' PER LA FAME

Tagliere di salumi nostrani	12.00
Caramelle di vitello tonnato cotto a bassa temperatura con insalata di scarola e scaglie di Grana Padano	14.00
Insalata di baccalà con olio Evo aromatizzato al basilico, pinoli tostati e olive taggiasche	15.00
Couscous con verdure croccanti e uovo fritto	12.00
Tacos con tartare di salmone e branzino, guacamole e maionese al rafano	15.00
Gamberi croccanti in pasta kataifi con maionese rosa	15.00

DOLCI

BUONA CUCINA E BUON VINO,
IL PARADISO DELLA TERRA

Terrina di cioccolato bicolore con salsa di lamponi	7.00
Cheesecake scomposta con frutto della passione	7.00
Cestino di sfoglia caramellato con crema chantilly alla vaniglia e frutti di bosco	7.00
Gelato ai cantucci mantecato con passito dei colli banini	7.00
Sorbetto al Mojito (alcolico)	7.00
Torta di mele, pinoli e uvetta al profumo di cannella con gelato alla vaniglia	7.00
Da accompagnare al dessert... Calice di passito di Malvasia	6.00

SECONDI PIATTI

MANGIARE E' UNA NECESSITA',
MANGIARE BENE E' UN ARTE

Controfiletto di Ribeye argentino alla piastra con patate dorate	20,00
Filetto di manzo nazionale con funghi Porcini trifolati	25.00
Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con cipolla di Tropea caramellata	20.00
Faraona glassata con chutney di albicocche e lamelle di mandorle	20.00
Rotolo di branzino gratinato con pane aromatico e verdure di stagione	20.00
Baccalà alla piastra con cipolla di Tropea caramellata	20.00
La frittura di totani e zucchine	20.00

PRIMI PIATTI

IL CIBO INCONTRA SEMPRE CHI AMA CUCINARE

Il riso Carnaroli con funghi Porcini profumati al timo (min. 2 persone)	12.00
Maccheroncini di pasta fresca con ragù d'anatra e funghi Porcini	14.00
Linguine di grano duro con vongole veraci	14.00
Tagliolini pasta fresca con julienne di zucchine e ragù di gambero rosa	14.00
Sciallatelli di grano duro con crema di piselli, cevice di branzino e bottarga di Muggine	15.00
Paccheri di Gragnano con salsa di pomodorini ciliegino, burrata IGT e crudità di gambero rosso Sicilia	16.00