

Per cominciare

TARTARE DI FASSONA | 15

Con i suoi condimenti (9)

INSALATINA DI CONIGLIO | 16

Con bagnetto al prezzemolo e
pane di taralli tostati
(1, 12)

CARPACCIO DI GAMBERO | 17

Con Burratina, praline nocciola,
lamponi, cialda di riso venere
(1, 2, 11, 14)

RICCIOLA SCOTTATA | 16

Su morbido di patata rossa
e salsa Teriyaki
(4, 6, 10, 11, 12)

CEVICHE DI TONNO | 16

Con salsa d'ostrica, guacamole
e riso venere soffiato
(4, 9, 11, 14)

SPAGHETTO DI ZUCCHINE | 13

Zucchine marinate lime e menta su pesto di
pomodori secchi e cipolla arrosto
(8)

RISOTTO PRIMAVERA | 16

Con fiori di zucca e caprino
(7)

RAVIOLI DEL PLIN DI MAGRO | 18

Ripieni di ricotta e spinaci, burro e
maggiorana
(1,3,7)

TAGLIOLINO | 18

Pasta all'uovo con alici di Cetara, burro e
terra di olive taggiasche
(1, 3, 4, 7, 12)

SPAGHETTONE DI MARE | 24

Spaghettoni rustici Pastificio Massi al
fondo di crostacei e battuto di Gambero
Rosso di Mazara del Vallo
(1, 2, 7, 9, 12)

FETTUCCINE AL RAGU' DI VITELLO | 18

Fettuccine all'uovo Pastificio Massi
con ragù di vitello, olio alle erbe
aromatiche e limone candito
(1, 3, 5, 7, 9, 12)

PACCHERO AL POMODORO | 14

Con burratina e basilico
(1, 3, 7, 9)

Primi

Secondi

NIDO DI ASPARAGI E UOVO POCHÉ | 17

Pane al latte, fonduta e chips di
Parmigiano e fiocchi di pomodoro
(1, 3, 7)

SUPREMA DI FARAONA | 26

Purè di patata dolce, cardoncelli
trifolati e crumble di Parmigiano
(1, 9, 12)

FILETTO DI RICCIOLA | 24

Laccato al fondo con tamarindo, crema di
broccoli, pak-choi alla soia e quinoa soffiata
(4, 6)

CAPPELLO DEL PRETE | 22

Brasato al vino rosso, con pure' al
tartufo nero e spinacio
(7, 9, 12)

BACCALA' ALLA PIZZAIOLA | 23

Panure al nero di seppia, pomodoro,
capperi in fiore e crema di mozzarella
(1, 3, 4, 7, 8)

FRITTO DI MARE | 22

Con calamari, gamberi e zucchine,
servito con maionese al lime
(1, 2, 3, 4, 14)