Per cominciare

TARTARE DI FASSONA | 15

Con i suoi condimenti (9)

VITELLO TONNATO | 16

Magatello di Vitello CBT, salsa tonnata, riduzione al Balsamico e pane croccante al timo
(1, 3, 4, 7, 10, 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)

Primi

RISOTTO MEDITERRANEO | 24

Con Gamberi Rossi di Mazara del Vallo, pomodorini datterini confit, Stracciatella di Burrata e Bottarga
(2, 4, 7, 9, 12)

RAVIOLI ESTIVI | 17

Ripieni di ricotta, basilico e limone con crema di piselli e terra di olive taggiasche
(1,3,7)

TAGLIOLINO CON TARTUFO NERO ESTIVO | 18

Pasta fresca all'uovo
(1, 3, 7)

LINGUINA ALLE VONGOLE VERACI | 24

(1, 7, 12, 14)

FUSILLONI ALLA NERANO | 16

Fusilloni Pastificio Massi con crema e zucchine fritte, Grana Padano e Provolone
(1, 7, 8, 9)

PACCHERO CON VARIAZIONE DI POMODORO E BASILICO | 14

(1, 9)

Secondi

ZUCCHINA BOMBETTA | 17

Ripieno di scamorza affumicata e pomodoro secco, su fonduta di parmigiano e terra di olive
(3, 7)

SUPREMA DI FARAONA | 26

Purè di patata dolce, cardoncelli arrosto e cialda di Parmigiano
(1, 9, 12)

FILETTO DI RICCIOLA | 24

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

TATAKI DI MANZO AL SESAMO | 22

Con peperone arrosto, maionese allo zenzero e salsa Teriyaki
(3, 5, 6, 8, 10, 11, 12)

BACCALA' ALLA PIZZAIOLA | 23

Panure al nero di seppia, pomodoro, cappero 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)