

PER INIZIARE

L'insalata di mare: tagliatelle di seppie e gamberi € 14
Seafood salad: cuttlefish, prawns

Muscoli ripieni "ridotti a polpette" € 14
Mussels meatballs on mussels sauce

Insalata di aragosta, carote e avocado, cialda di mais € 14
Cut of lobster, carrots and avocado, mais tortilla

Tartare di tonno, salsa orientale € 15
Tuna tartare and oriental sauce

Crudità di mare € 35
Mixed selection of raw fish

Ostriche creuses di Bretagna € 3 cad
Creuses oysters

Culatello di Zibello DOP € 14
Premium Italian Salami

PRIMI PIATTI

Linguine cacio e pepe su fondo d'astice € 15
Linguine with salty cheese and pepper on lobster sauce

Lasagne al ragù di pescato € 15
Lasagna with fish ragout

Fusilloni al nero di seppia e seppie € 15
Pasta with cuttlefish and them ink

Linguine al nostro pesto € 15
Linguine with Pesto

PROSEGUENDO...

Trancio di pesce del giorno, crema di patate, cipolle agrodolci € 20
Slice of daily fish, potatoes cream and bitter-sweet onions

Trancio di pesce del giorno, insalata di fagiolini e salsa yogurt € 20
Slice of daily fish with green beans salad and yogurt sauce

Gamberi al lardo su crema di ceci € 22
Prawns wrapped in lard with chickpeas sauce

Sformatino di baccalà su salsa di peperoni rossi € 15
Cod fish pudding on pepperoni sauce

Petto d'anatra cotta a bassa temperatura e fagiolini € 20
Duck breast sous vide

Degustazione di formaggi € 15
Cheese tasting

...PER FINIRE IN DOLCEZZA

Crema brulè € 6
Crema brulè

Il nostro tiramisù € 6
Tiramisù

Semifreddo alle mandorle con ganache al cioccolato € 6
Almonds semi frozen with chocolate sauce

Sorbetti artigianali di vari gusti € 6
Various fruits sorbets

Pane e coperto 2€ a persona

*A seconda della disponibilità giornaliera alcuni prodotti potrebbero essere surgelati ma di primissima scelta
Depending on the daily availability some products could be frozen but of first choice*

Prenotazioni: 0187 966796

Maggiori informazioni e foto:

