

PER INIZIARE

Insalata di polpo cotto a bassa temperatura e la sua maionese € 15
Octopus salad

Crocchette di riso, tartare di salmone, salsa orientale € 14
Rice crispy with salmon tartare and spice sauce

Polpetta di gamberi secondo noi... € 14
Fried prawns meatball, bitter-sweet tomatoes sauce and yogurt

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

Cubotti agli scampi € 15
Short pasta with shrimps scampi

Paccheri ripieni di baccalà, peperoni e piselli € 15
Stuffed pasta with codfish, peppers sauce and peas sauce

Linguine al nostro pesto € 15
Linguine with Pesto

PROSEGUENDO...

Trancio di pesce del giorno, crema di patate, cipolle agrodolci € 22
Slice of daily fish, potatoes cream, bitter-sweet onions

Trancio di pesce del giorno, salsa di verdure arrosto e prescinseua € 22
Slice of daily fish with roasted vegetables sauce and ligurian cheese

Passatina di ceci e gamberi, omaggio a Fulvio Pierangelini € 20
Fulvio Pierangelini's Passatina (chickpeas sauce) and prawns

Tonno alla milanese, asparagi e patate € 15
Breaded tuna, asparagus and potatoes

Costine di maiale cotte a bassa temperatura laccate BBQ € 20
BBQ pork ribs

Degustazione di formaggi € 15
Cheese tasting

...PER FINIRE IN DOLCEZZA

Crema brulè € 6
Crema brulè

Bonet € 6
Cocoa pudding with caramel

Tenerina al cioccolato, crema al mascarpone, ibisco € 6
Chocolate cake with mascarpone cheese cream and ibiscus

Sorbetto al limone, meringa, zest candite € 6
Lemon sorbet, meringue and candied lemon zest

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:

