

ANTIPASTI DI MARE

IL NOSTRO CRUDO DI MARE	€ 50
DEGUSTAZIONE DI OSTRICHE	€ 5 CAD.
DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI CALDI IN 3 PORTATE	€ 35

PRIMI DI MARE

MAFALDA LISCIA, CAVIALE, STORIONE E OSTRICA ALLA GRIGLIA	€ 32
SPAGHETTO, CECI, RICCIO E ROSMARINO	€ 28
PLIN, RISTRETTO DI FRUTTI DI MARE, PECORINO E COZZE DISIDRATATE	€ 26
LINGUINA IN ESTRATTO DI AGLIO NERO E GRANCIPORRO	€ 28
PAPPARDELLE AFFUMICATE AL CARBONE ASTICE E SPUMA DI CARBONARA	€ 28

SECONDI DI MARE

BRANZINO, "MARANCIANA E RICOTTA SCANTE"	€ 36
ROMBO, SCAPECE, MANDORLA E PROVOLONE DEL MONACO	€ 36
L' ESSENZA DEL PESCATO E LE SUE SALSE	€ 38
ARAGOSTA, CAVOLFIORRE, GEL DI MANGO E TANDORI	€ 20 ALL'HG

COPERTO € 5

LA LISTA DEGLI ALLERGENI È DISPONIBILE PRESSO LA HALL
IN TUTTI I PIATTI DI PESCE, IN ASSENZA DI PRODOTTO FRESCO POTREBBE ESSERE UTILIZZATO PRODOTTO ABBATTUTO O CONGELATO DI PARI QUALITÀ

ANTIPASTI DI TERRA

DEGUSTAZIONE DI 3 PORTATE	€ 35
---------------------------	------

PRIMI DI TERRA

RAVIOLO IN CACCIATORA, STRACCHINO DI ANACARDO E PESCA INVECCHIATA	€ 26
--	------

TAGLIOLINO 40 TUORLI AL TARTUFO	€ 28
---------------------------------	------

RISOTTO DI POLLO E PATATE ARROSTO	€ 28
-----------------------------------	------

SECONDI DI TERRA

ANATRA, CILIEGIA E RATAFÀ	€ 38
---------------------------	------

PANCETTA DI MAIALINO, CHUTNEY DI MELE E FRIGGITIELLO	€ 36
---	------

FILETTO WELLINGTON ALLA MARTINATICA	€ 38
-------------------------------------	------

ANCORA UNA VOLTA QUAGLIA	€ 38
--------------------------	------