

## *I percorsi*

### *Da dove, come, chi sei.....*

**5 portate euro 60**

esplora l'essenza dell'estate con il pesce appena pescato e le prelibatezze legate ai ricordi

## *Sapori di natura*

**6 portate (vegetariano) euro 50**

Una mano tesa della natura per nutrici. Un racconto di come mangiando quello che la terra ci offre, fatto di stagioni e annate, abbiamo trasformato un lavoro in passione.

## *A giorno*

**3 portate euro 45**

Lasciati sorprendere dal nostro Chef. Un'esperienza culinaria unica con piatti freschi e sapori straordinari, pensati per deliziare il tuo palato

## *I cicchetti*

**15 cicchetti in 5 portate euro 30**

Piccoli bocconi di gusto che raccontano grandi storie, perfetti per condividere momenti speciali!"

**I menù degustazione sono da considerarsi per l'intero tavolo**

## *Antipasti*

Baccalà mantecato con gel di cipolla e cialda di riso 18€

Ombrina marinata con salsa shoyu, creme fraiche di mandorle, gelatina ai lamponi e salsa di piselli crudi affumicati, cialda frita di riso 18 €

Capasante impanate con crema del suo corallo e panna acida 18€

Scarola cotta alla brace con salsa al curry verde, cremoso di fave e verdure primaverili 15€

Vitello tonnato 18€

## *Primi piatti*

Risotto mantecato con fondo di vitello tartare di manzo e limone fermentato al sale min 2 pers. 20€

Spaghetti (Felicetti) alle vongole 18€

Riso e bisi 20€

Gnocchi di patate con cozze e fagioli 18€

## *Secondi piatti*

Merluzzo confit con crema di ceci affumicati, maionese di pesce, bieta spadellata e briciole di pane 24€

Tagliata di tonno con pistacchi 24€

Lingotto di branzino alla Mediterranea 22€

Bavetta di manzo e maionese di nocciole 22 €

Crema di patata con uovo barzotto e crumble di pane 15€

Caro ospite se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventivo conforme alle prescrizioni del regolamento

CE85372004 allegato III, capitolo 3, lettera D) punto 3

In mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti freschi trattati con abbattimento ultrarapido di temperatura o congelata