



ANTIPASTI

Cappesante arrostate con centrifuga di mela verde, cipollotto e sedano rapa al lemongrass	14
Gamberi rosa marinati agli agrumi con panzanella fluida	14
Alici, anguria, bottarga e stracciatella di bufala	8
Vitello tonnato a modo nostro	13
Black angus al giusto rosa, misticanza e dressing di olive, senape e arancia	10
Burrata pugliese con pomodorini e acciughe del Cantabrico	9
Tagliere di Culaccia con crostini e burro	14

PRIMI PIATTI

Linguine di Gragnano alla busara di scampi	16
Spaghetti di Gragnano con la bottarga di tonno	13
Paccheri di Gragnano alla carbonara di seppie	13
Risotto con gamberi e porcini (min. 2 persone)	14
Tagliatelle fatte in casa al ragù bianco di coniglio	13
Parmigiana di melanzane	9

SECONDI PIATTI

Tonno scottato con misticanza, olive taggiasche e pomodorini	22
Merluzzo fresco cotto a bassa temperatura, patata schiacciata all'aneto e cannellini	22
Frittura mista di pesce con polenta morbida	18
Tagliata di roastbeef di Sorana alla griglia con patate al forno	20
Plumba iberica con verdure arrostate e affumicate	18
Battuta cruda di scottona piemontese	18
Insalate e contorni di stagione	5