

ANTIPASTI

<i>Cappesante grigliate, crema di cavolfiori e patate, sedano croccante e il suo olio</i>	14
<i>Baccalà mantecato con chips di polenta</i>	10
<i>Piovra arrostita, spuma di patate, olive e capperi</i>	11
<i>Goulash di tonno e cipollotto stufato</i>	12
<i>Sformatino di funghi e fonduta di Grana Padano</i>	9
<i>Puntarelle crema di ricotta e mascarpone, focaccia, acciughe e gelatina di agrumi</i>	12
<i>Tagliere di Culaccia con burro e crostini</i>	14

PRIMI PIATTI

<i>Paccheri al tonno, pomodoro e olive taggiasche</i>	13
<i>Spaghetti di Gragnano con vongole e cime di rapa</i>	12
<i>Lasagnetta di farro aperta, cappesante, coda di rospo, peperone, taccole e passito allo zenzero</i>	15
<i>Tagliatelle fatte in casa al ragù bianco di coniglio</i>	13
<i>Risotto alla rapa rossa e gocce di gorgonzola (minimo 2 persone)</i>	12
<i>Crema di zucca al cardamomo, rosmarino e panna acida</i>	8

SECONDI PIATTI

<i>Tonno scottato con misticanza, olive taggiasche e pomodorini</i>	22
<i>Frittura di calamari e gamberi con polenta morbida</i>	18
<i>Dentice, crema di patate al lime e porro bruciato</i>	25
<i>Tagliata di roastbeef di Sorana alla griglia con patate al forno</i>	20
<i>Secreto iberico alla griglia con verdure arrostiti e affumicati</i>	20
<i>Costolette di agnello scottadito con verdure alla griglia</i>	24
<i>Insalate e contorni di stagione</i>	5