



ANTIPASTI

Tartare di ricciola agli agrumi e brunoise di verdure	15
Calamari ripieni croccanti con insalatina di mango, cetriolo e cipolla di Tropea	13
Scampi marinati al pompelmo con panzanella	16
Il vitello tonnato a modo nostro	13
Burrata pugliese con pomodorini e acciughe del Cantabrico	9
Tagliere di Culaccia con burro e crostini	14

PRIMI PIATTI

Paccheri con sarde, pomodoro, basilico e briciole di pane al caffè	13
Risotto di cozze, patate, aneto fresco e limone (min. 2 persone)	14
Linguine di Gragnano con ricci di mare, pomodoro e peperoncino	18
Tagliatelle ai porcini	14
Spaghetti di Gragnano cacio e pepe	13

SECONDI PIATTI

Tonno scottato con misticanza, olive taggiasche e pomodorini	22
Gamberi, pasta kataifi, zucchine e salsa teriaki	22
Branzino al forno con patate, pomodorini e olive taggiasche	20
Salmone alla plancia con verdure arrostiti	18
Tagliata di roastbeef di Sorana alla griglia con patate al forno	20
Battuta cruda di Scottona Piemontese	20
Insalate e contorni di stagione	5