



ANTIPASTI

Tartare di ricciola agli agrumi e brunoise di verdure	15
Baccalà mantecato con polenta soffiata	10
Scampi marinati al pompelmo con panzanella	16
Capesante arrostate, crema di patate e bottarga di tonno	14
Burrata pugliese con pomodorini e acciughe del Cantabrico	9
Tagliere di Culaccia con burro e crostini	14

PRIMI PIATTI

Paccheri con tonno, pomodorini, olive nere e capperi	13
Risotto bianco di gò alla buranea (min. 2 persone)	14
Spaghetti di Gragnano con ricci di mare, pomodoro e peperoncino	18
Gnocchi di patate con canocchie e spinaci baby	14
Crema di zucca, panna acida e rosmarino	9

SECONDI PIATTI

Tonno scottato con misticanza, olive taggiasche e pomodorini	22
Gamberi, pasta kataifi, zucchine e salsa teriaki	22
Frittura do calamari e gamberi con polenta morbida	19
Salmone alla plancia con verdure arrostate	18
Tagliata di roastbeef di Scottona alla griglia con patate al forno	20
Battuta cruda di Scottona Piemontese	20
Insalate e contorni di stagione	5