



ANTIPASTI

I nostri crudi	24
Tartare di tonno con maionese al wasabi, tartare di salmone, carpaccio di branzino al naturale, scampi marinati agli agrumi	
Capesante arrostate, crema di patate e bottarga di tonno	14
Baccalà mantecato con chips di polenta soffiata fritta	9
Insalatina tiepida di verdure invernali con ricotta agli spinaci, uovo cotto a 65°C e tartufo nero Pregiato	14
Sandwich croccante di Scottona Piemontese cruda con spinacine e grana	12

TAGLIERI

Tagliere di Culaccia di Parma "Gran Riserva" Salumificio Rossi®	14
Tagliere rustico con Sopressa "Castelli", cotto alla brace tagliato al coltello e mozzarella di bufala veneta "Borgoluce"	15
Tagliere di formaggi con confetture e mostarde	12

PRIMI PIATTI

Risotto bianco di gò alla Buranea (min. 2 persone)	13
Tortelli di scampi alla Busara fatti in casa	18
Spaghetti di Gragnano con vongole e crema di broccolo	13
Orzotto al radicchio rosso di Treviso	9
Tagliatelle fatte in casa con ragù di Sorana battuto al coltello	11

SECONDI PIATTI

Tonno scottato con misticanza, olive taggiasche e pomodorini	19
Frittura di calamari e gamberi con polenta morbida	18
Branzino al forno, purè di sedano rapa e patata viola	20
Tomahawk di manzetta Prussiana con radicchio e patate	7 €/hg
Tagliata di roastbeef di Scottona alla griglia con patate al forno	20
Costolette di maiale in salsa BBQ con cavolo nero e purè di patate	16
Insalate e contorni di stagione	5