



OSTRICHE

Marie Morganes Maison Keraliou <i>Elegantemente ferrosa più che iodata e poi la dolcezza che ne segue crea un gioco unico di sapori</i>	4 euro cad.
Perle Blanche maison Papin et Poget <i>La Special Perle Blanche nota per l'eleganza e l'equilibrio tra sapidità, dolcezza, cremosità e croccantezza delle sue carni</i>	4 euro cad.
Fine de Claire Ronce di David Hervè <i>La carnosità e lo spessore del mantello sono da ostrica Special, gustandola la sapidità importante ci fa capire che è una Fine de Claire di eccellenza</i>	4 euro cad.
Perle Blanche Maison Ancelin <i>Madorlata croccante con fine sapidità e intensa dolcezza</i>	5 euro cad.

Le ostriche sono servite in almeno 3 pezzi con pane nero e burro bretone

CRUDO DEL TIRRENO

Scampi al sale di sedano e Limone	24 euro
Ceviche di Cernia con insalatina croccante	15 euro
Carpaccio di Ricciola succo di pomodoro e basilico	15 euro
Tartare di Tonno con agretto di fragole e capperi	16 euro
Gamberi Rossi in agrodolce	18 euro
Battuto di Capesante con sale alla vaniglia e arancia	14 euro
Sfoglie di Spigola agli agrumi e perle di tartufo	18 euro
Gran Misto crudi	40 euro

IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO È STATO
SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL Reg
(CE) 853/2004 (all. III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto3)



ANTIPASTI

Insalatina di Porcini e Capesante grigliate con pere e uva al mosto	20 euro
Catalana di Astice con sorbetto di cipolla dolce	28 euro
Fritto di mare con mandorle e gazpacho piccante	20 euro
Insalata di Polpo grigliato al salmoriglio con Taboulè e chips	20 euro
Ventresca di Tonno scottata con guacamole e pomodori secchi	20 euro
Sfoglie di melanzane e zucchine grigliate con mozzarella di bufala	18 euro
Bon bon di coda con sedano e salsa al gruè di cacao	20 euro

PRIMI

Fettuccine con Calamaretti e Porcini	24 euro
Linguine con Gamberi rossi al profumo di Lime e bottarga di pane	23 euro
Tagliolini alla Carmelo	22 euro
Bavette alle alghe con Capesante cacio e pepe	24 euro
Gnocchi con ragout di Agnello e cialda di Barbabietola	20 euro



SECONDI

Scamponi e zucchine gratinati	38 euro
Tagliata di Dentice al sale con verdure	28 euro
Gamberoni Rossi alla salvia con funghi porcini	28 euro
Filetto di Cernia al limone con spinaci saltati	26 euro
Tagliata di Manzo con purea di patate alla vaniglia e frutta piccante	26 euro
Petto d'Anatra scottato al gel di passito con pere caramellate	23 euro

CONTORNI

Insalata verde	7 euro
Verdure di stagione	8 euro
Funghi porcini	15 euro
Purea di patate	9 euro
Caponatina bianca	12 euro



DESSERT

Millefoglie con crema alla nocciola e frutti di bosco	14 euro
Sfera di lampone morbida biscotto sabbato e bietola croccante	14 euro
Crema brulée e gelato al pistacchio con granella di cacao in cialda	14 euro
Suoni di cioccolato e frutto della passione con gianduia spugnata	14 euro
Tartelletta al tè Matcha con spuma di yogurt e croccante d'orzo	14 euro
Babà al Rum agricolo con zabaione e cialda al pepe di Sichuan	14 euro

Proposta vini da dessert con dolce:

Moscato Spumante Regina di Felicità	calice 8 euro
Az. Cascina Baricchi	
Capofaro – Malvasia	calice 8 euro
Az. Tasca d'Almerita	