

antipasti

Prosciutto di S. Ilario – Parma DOP 27 mesi	12 euro
Salumi misti artigianali con giardiniera della casa	12 euro
Crudo di capesante, frutta e verdura in salsa ceviche	20 euro
Gamberi in olio di cottura, burrata, pane tostato e colatura di alici	20 euro
Polpo arrostito, crema di olive capperi e cipolla glassata	18 euro
Tartare di vitello tonnato	18 euro
Melanzane affumicate, salsa di mozzarella e ketchup di datterini	16 euro
Gazpacho in insalata all'aceto di lamponi, ricotta e tartufo estivo	16 euro

primi

Spaghetti al limone, scampi e cagliata di mandorle	16 euro
Fusilli all'essenza di cozze e verbena	16 euro
Ravioli ai fiori di zucca, calamaretti e salsa di aglio dolce al nero	16 euro
Risotto allo squacquerone, polvere di prosciutto e rucola	16 euro
Tortelli di galletto, maggiorana e salsa di pinoli tostati	16 euro
Gnocchi di pecorino e pepe salsa all'amatriciana	16 euro
Tortellini tradizionali in brodo di cappone	16 euro
Tagliatelle al ragù alla bolognese	14 euro

secondi

Trancio di ricciola, crema di cetrioli yogurt e menta	22 euro
Branzino con bruschetta liquida e insalata di pomodori	22 euro
Grigliata di pesce non grigliata	22 euro
Filetto di manzo all'origano con pizzaiola solida	20 euro
Sella di coniglio, spugna alle olive latte di capra e peperoni dolci	18 euro
Petto d'anatra, salsa di Aperol all'ananas cicoria alle arachidi salate	18 euro
Sinfonia di formaggi con marmellate di stagione	18 euro

dolci

Profumo di Mare. Dedicato a REM	10 euro
Mango Vaniglia e Menta	10 euro
Tortino al cioccolato e cocco con sorbetto alla Piñacolada	10 euro
Un gioco da bambini. Latte, fragole e Nutella	10 euro
Tiramisù estivo	10 euro