



*Antipasti**

Tartara di gamberi rosa e gazpacho	euro 18
Prosciutto di pesce spada e giardiniera di carciofi	16
Capesante , pasta kataifi e salsa agrodolce piccante Thai	18
Filetti di acciughe di Cetara alle erbe, crostini di pane e riccioli di burro di montagna	16
Il vitello tonnato e capperi croccanti	18
Cavolo cappuccio, acciughe del Cantabrico, burrata e crostini al forno	16
Prosciutto Serrano riserva "Casalba" e burrata	16
Lumache alla Bourgogne (6/12)	15/28

*Primi Piatti**

Paccheri al ragù di mare al dashi , e katsuobushi	euro 18
Spaghetto alla chitarra, calamaretto, pinoli, spinacino e bottarga di muggine	18
Fusillo al lime tiepido , salsa catalana e gamberi	18
Zuppa tiepida di erbe spontanee e patate (bietola selvatica, senape selvatica, rosette fogliari di papavero, cicoriella selvatica, sponzali)	16
Ravioli di pasta all'uovo e basilico , ricotta della tosata, olive taggiasche e pomodorini confit con crema di pomodoro al forno	18

*Secondi Piatti**

Filetto di Tonno marinato alla soia con emulsione di soia e olio evo	euro 28
Il fritto di pesce "nel nido" di finocchi: gamberi, calamari e seppie	26
Gamberoni , indivia e spuma fredda di zabaione alla salsa cocktail	26
Branzino scottato , crema di bufala, cetriolo arrosto e pomodorini confit	26
Tagliata di bavetta di Angus scozzese Igp, cavolo cappuccio e il nostro fondo	25
Roastbeef all'inglese e trifola di carciofi	25
Tartara di manzo condita con tutti i suoi ingredienti come negli '80	25
Milanese di patanegra	25

*I nostri dolci**

Zuppa inglese tradizionale e crumble all'alchermes	euro 9
Gazpacho dolce alla fragola, babà al passion fruit, cetriolo candito e aceto balsamico di modena	9
Tiramisù alla pina colada	9
Crema Brulè al profumo cocco	9
Lemon Posset e mango marinato alla menta	9
Churros e crema chantilly alla cannella	9
Gelati del giorno	8

Non esiste nulla che non possa essere risolto con un sorriso e un buon pranzo