



- M E N U -

GLI ANTIPASTI

Tartare di tonno rosso, riso soffiato, guacamole, wakame, aji	€ 20,00
Ceviche di ombrina, "leche de tigre", cipolla rossa e mais	€ 16,00
Falso riso di seppia, piselli e prosciutto	€ 14,00
Noci di capesante , patata, vaniglia e asparagi bianchi	€ 20,00
Ostriche Fine de Claire al naturale	al pezzo € 4,80
Il nostro crudo di mare	€ 25,00
Gratinato misto di conchiglie dell' Adriatico	€ 14,00
Prosciutto crudo del Carso La Bajta, in morsa, tagliato a mano	€ 12,00
Tacos di tataki di Rubia Gallega, uovo, cipollotto e coriandolo	€ 15,00

I PRIMI

Gnocchetti di patate e kudzu, astice e la sua riduzione	€ 20,00
Cannellone gratinato con seppie e calamaretti	€ 16,00
Fagottini liquidi di baccalà mantecato, cipolla, dashi di baccalà	€ 19,00
Risotto con canocchie, bruscandoli e lime	€ 20,00
Spaghetti alle vongole profumati al limone	€ 13,00
Tagliatelle affumicate, cacio e pepe, guanciaie, zucchina	€ 18,00

I SECONDI

Cotoletta di tonno rosso, indivia riccia, barbabietola, senape antica	€ 22,00
Polpo, polenta, fave e aglio orsino	€ 19,00
Rana pescatrice, suquet, cozze e piselli	€ 24,00
Trancio di dentice, melanzane, mandorla, cetriolo e basilico	€ 20,00
Sardoni impanai	€ 13,00
Stinco di maiale cotto a bassa temperatura, patate al limone, finocchietto selvatico e cipolla affumicata	€ 17,00

Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie o intolleranze alimentari



- M E N U -

I DOLCI

"Tarta tres leches", albicocca
€ 7,00

Mango, menta, yogurt
€ 7,00

Carrot cake, nespole e cardamomo
€ 7,00

Consistenze di pistacchio
€ 7,00

Sorbetti al cucchiaio
€ 6,00

Gelati fatti in casa
€ 6,00

Selezione formaggi con mostarde abbinate
€ 14,00

Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie o intolleranze alimentari