



## - M E N U -

### GLI ANTIPASTI

Gazpacho di fragole e rapa rossa, sorbetto al cetriolo	€ 14,00
Tartare di scampi, pomodoro, lime e tapioca alla soia	€ 18,00
Il nostro crudo di mare	€ 25,00
Avocado, granseola, gamberi e frutto della passione	€ 19,00
Tacos di tataki di tonno, wasabi, cipolla rossa, avocado e coriandolo	€ 15,00
Sardoni in savor di agrumi	€ 13,00
Gratinato di mare	€ 14,00
Ostriche al naturale	al pezzo € 4,00
Prosciutto crudo del Carso in morsa tagliato a mano	€ 12,00

### I PRIMI

Gnocchetti di patate e kudzu, astice e la sua bisque	€ 19,00
Risotto scampi, cocco e lime	€ 18,00
"Bouillabaisse" di pesce e molluschi del golfo	€ 17,00
Cannellone gratinato con seppie e calamaretti	€ 16,00
Spaghetti vongole profumati al limone	€ 13,00
Tagliatella con cacio e pepe di sechuan affumicata e tartufo estivo	€ 14,00

### I SECONDI

Trancio di scorfano, pomodoro, melanzana e basilico	€ 18,00
Polpo, causa limeña, avocado e kimchi	€ 18,00
Baccala', latte, ajiblanco e alioli	€ 22,00
Sardoni impanati	€ 13,00
Fritto del golfo in farina di mais, salsa hoisin	€ 16,00
Rib eye con patate hasselback, chutney di pomodoro e salsa olandese al rosmarino	€ 22,00

*coperto € 3,50*



### LA DEGUSTAZIONE

Tartare di scampi, pomodoro, lime e tapioca alla soia  
Tacos di tataki di tonno, wasabi, cipolla rossa, avocado e coriandolo  
Gnocchetti di patate e kudzu, astice e la sua bisque  
Trancio di scorfano, pomodoro, melanzana e basilico  
Polpo, causa limeña, avocado e kimchi  
Cioccolato bianco, lavanda e frutti di bosco

*€ 70,00 a persona senza abbinamento vini*

*€ 90,00 a persona con abbinamento vini*

*il menù degustazione è previsto per l'intero tavolo*