I cicchetti.....

gorgonzola naturale, con focaccia calda

Scampi crudi Olio evo e limo	ne, erba cipollina, pane caldo	€5,00 al pezzo
Ostriche Pane caldo, burro sal Papillon n. 5 Gillardeau n. 3	ato e cipolla all'aceto Irlanda Marennes Oléron	€4,00 al pezzo €5,50 al pezzo
Calamari e mazzancolle	in tempura con salsa di capperi	€6,00
Patatine fritte con salsa dalMe		€6,00
Tartare di manzo con crostini caldi		€8,00
Bufala con acciughe del Cantabrico con focaccia calda		€12,00
Tagliere di Prosciutto cotto alla brace di "Saint fontina d'alpeggio,	-Oyen",	€16,00
mortadella gran riserva favola di Pali	mieri,	. \ \

Le polpette.....

€3,00 al pezzo

- ∩. 1 Manzo e maiale con salsa cacio e pepe∩. 2 Tonno con salsa di rafano fermentato

Le bruschette..... con pane al mais

€2,50 al pezzo

Salmone al fumo, guacamole e burro acido

Baccalà mantecato

Cotechino e cren

Prosciutto cotto alla brace di "Saint-Oyen", fontina d'alpeggio

Pancetta, gorgonzola e noci

Brasato di manzo alla birra scura



€6.00

Le mozzarelle in carrozza.....

∩. I Acciuga, mozzarella di bufala e pane al latte €6.00

∩. 2 Prosciutto cotto alla brace, mozzarella di bufala e pane al latte

Le 4 spicchi.....

∩. 1 Pomodoro, burrata, basilico e origano∩. 2 Prosciutto crudo di San Daniele e burrata €12.00 €14.00



	1		1		
Γ	cond	li\ /i <i>C</i>	10r0	•	
ノロ		אטוע	7616	<i>'</i>	

Battuta di manzo alla dalMe con focaccia al vapore	gr 100	€ 14,00
Alette croccanti di pollo speziate Salsa tosazù, lime e kimchi	4 pezzi	€ 16,00
Hummus di ceci ed erbe Sesamo di Ispica, peperone arrostito e avocado		€ 14,00
Baccala' mantecato Polenta fritta	gr 100	€ 12,00

I crudi.....

Ostriche..... accompagnate da pane caldo, burro salato, cipolla all'aceto

Papillon n. 5 Gillardeau n. 3	Irlanda Marennes Oléron	al pezzo al pezzo	€4,00 €5,50
Scampi crudi Olio evo e limone, erba cipollina, pane	caldo	al pezzo	€5,00
Tartare di tonno Capperi, pomodoro, olive taggiasche e sa	alsa di senape	gr 100	€24,00
Crudo di tonno Gamberi bianchi al lime, salsa al tartu:	fo nero		€24,00

Pasta.....

Spaghettino freddo con ceviche di scampi Scampi crudi, salsa di olive verdi Bella di Cerignola e acqua di capperi	€30,00 mezza porzione €20,00
Fusillone dalle Puttanesca di gambero rosso, alici, pesci di scoglio con pesto di erbe	€20,00
Gnocchi di patate Ragù di cortile e fonduta di Asiago Stravecchio	€ 16,00
Tortelli alla carbonara Succo di anitra alla cacciatora, parmigiano reggiano 24 mesi	€22,00



	Carne
€24,00	Reale di maialino dorato Carciofi arrostiti, radicchio di campo all'aceto di lamponi
€26,00	Guancia di manzo alla birra scura Purè di patate e cavolo cinese
	Pesce
€24,00	Cappuccino di mare Seppie, gamberi bianchi, vongole, spuma di patate
€28,00	Il pescato del giorno in guazzetto Ricotta alle erbe, pancetta croccante, polenta fritta
€28,00	Fritto Calamari, scampi, alici, gamberetti e polenta
	Pizza
€30,00	Prosciutto crudo San Daniele e burrata
€38,00	La ρizza2 Crudo di tonno, burrata, salmoriglio, capperi e pistacchi di Bronte
€28,00	La pizza3 Pomodoro, burrata, basilico e origano
€32,00	La pizza4 Pomodoro, burrata, origano e acciughe del Cantabrico

Zuppa Inglese..... €10.00 Crema al cardamomo, gelato al cioccolato bianco e fava di tonka, granita di Alchermes Biscotti caldi €12.00 Con crema alla vaniglia T dolci..... Cappuccino €10.00 Gelato alla nocciola, granita al caffè e spuma calda di cioccolato Sorbetto con lime e zenzero €8,00 senza latticini e glutine Gelato al pistacchio €10,00 Lamponi caldi

senza glutine

Vini da dessert al calice

l Capitelli Anselmi €8,00

Hira passito Siciliano €8,00 Colosi

Porto Taway reserve €9,00 Quinta do Noval

Pedro Ximenez Sherry €9,00 Hidalgo

Sauternes Castelnau de Suduiraut €15,00 Château Suduiraut

Moscato D'Asti bott. 375 ml

€20,00

