

APERITIVO

	€
Aperol Spritz originale	11
Prosecco	8
Champagne Taittinger Brut	18
Champagne Taittinger Brut Rosé	20
Il nostro cestino di pane e burro	4

ANTIPASTI

1. Gamberi in pasta kataifi con maionese all' aglionero	18
2. Polpo grigliato su crema di ceci e alioli di paprika affumicata	19
3. Tartare di tonno rosso con ventaglio di avocado e erba cipollina	20
4. Variazione del mare: gamberi kataifi, mousse di baccalà, tartare di tonno, polpo, ceviche di gamberirossi, gratin di capesante, ostriche (2 pax)	45
5. Souté di frutti di mare nel suo brodo	18
6. Ceviche di gamberirossi in misto di agrumi, con zenzero, coriandolo e verdure	26
7. Burrata al pesto classico, pomodorini rossi e rucola	16
8. Vitello Tonnato del Rosso	18
9. Prosciutto di San Daniele con parmigiano e pera a fette	18
10. Tartare di muccavecchia con le sue guarnizioni e tuorlo d'uovo	22
11. Carpaccio di filetto manzo con crema di parmigiano e pesto di rucola	21

INSALATE

12. La classica servita con ventaglio di pomodoro, avocado, rucola e un tocco di olio EVO	15
13. Di baccalà, insalata di mezzelume, peperoni rossi arrostiti e finocchi	18
14. Anatra marinata con rucola, pera, vinaigrette ai frutti di bosco e scaglie di parmigiano	19
15. Di Capra con formaggio caprino tiepido, mele caramellate al miele, uvetta e pinoli	15

ZUPPE

16. Zuppa di pesce con frutti di mare, crostini di pane e maionese di calamari	15
17. Crema di zucca con capesante tostate su burro di cocco	15
18. Crema di pomodoro fatta in casa con gocce di olio di rucola e stracciatella	12
19. Zuppa fredda di melone con scaglie di prosciutto di San Daniele	12

LA NOSTRA PASTA

20. Linguine con 1/2 astice cotto, pomodorini cherry, al profumo di Cointreau	36
21. Spaghetti alla chitarra con frutti di mare	25
22. Ravioloni ricotta e spinaci su coulis di pomodoro e verdure di stagione	18
23. Paccheri con granchio reale	36
24. Linguine saltate con burro di lime servite con tartare di gambero rosso	38
25. Spaghetti alle vongole veraci e profumo di bottarga	28
26. Tagliatelle ai funghi freschi su crema di porcini e uovo di gallina ruspante	22
27. Gnocchetti con crema vellutata di formaggio e petali di carciofo	18
28. Pappardelle al ragù bianco d'anatra	22
29. Lasagne classiche bolognesi con ricetta autentica dell'Emilia Romagna	16
30. Tortello di zucca gigante al burro e salvia	18
31. Taglierini di riso in stile thailandese con julienne di verdure assortite, gamberi, un tocco di soia e latte di cocco	16

RISOTTI

	€
32. All'astice	39
33. Al gambero rosso	45
34. Selezione di frutti di mare	32
35. Ai funghi con un mix di funghi selvatici e crema di parmigiano	28

SECONDI

36. Salmone alla griglia con cipolla salata e carciofi croccanti	24
37. Tataki di tonno in crosta di pistacchi su marmellata di cipolle rosse	26
38. Astice grigliata, mezza o intera, con burro alle erbe	36-70
39. Branzino semiselvaggio delle Canarie allo stile mediterraneo con pomodorini secchi, asparagi e zest di lima	24
40. Il nostro filetto con foie-gras al Oporto	35
41. Tagliata premium servita smerlata con sale maldon e olio d'oliva vergine	35
42. Hamburger Gourmet 200gr con formaggio di capra, cipolla caramellata e foie gras	19
43. Lombo alto premium con cipolle grigliate	48
44. Coscia di agnello da latte cotta a bassa temperatura, 16h a 75°C, con purè di patate	32
45. Ossobuco del Rosso	28
46. Filetto di Wagyu alla griglia servito con scaglie di sale Maldon	105

CONTORNI

47. Verdure al forno	5
48. Patate al forno	5
49. Funghi saltati	5
50. Riso	5
51. Patatine fritte o canarie	5
52. Insalata mista	5

PIZZA CLASSICA

53. Focaccia al rosmarino	8
54. Focaccia con pomodoro fresco, aglio e origano	10
55. Focaccia completa con pomodoro, mozzarella, San Daniele, rucola e parmigiano	20
56. Marinara con pomodoro, aglio e origano	10
57. Margherita con pomodoro, mozzarella e basilico	10
58. Vegetariana con pomodoro, mozzarella e verdure fresche miste grigliate	13
59. Quattro stagioni con prosciutto cotto, acciughe, carciofi e funghi	15
60. Quattro formaggi con pomodoro o bianca	15

PIZZA GOURMET

61. Funghi porcini con mozzarella funghi e crema di parmigiano 24 mesi	18
62. Fresca e gustosa con pomodoro fresco, burrata, pomodorini cherry pesto genovese	18
63. San Daniele con autentico prosciutto San Daniele, pomodoro e mozzarella	20
64. Frutti di mare con cozze, vongole, scampi, gamberi, calamari baby	22
65. La Guancia con mozzarella, un tocco di pesto, pomodorini secchi e crema zucca	18
66. Dello chef con salsiccia, mozzarella, provola, pomodorini e rucola	18

Caro ospite, se hai problemi di allergie, intolleranze (legge 1169/2011), sei vegano o vegetariano, saremo felicissimi di consigliarti nel migliore dei modi. Chiedi informazioni al nostro personale.

Buona serata!