















## ANTIPASTI

PLATEU DI 6 OSTRICHE DI ORISTANO (4)		24€
GAMBERI ROSSI SICILIA (6 PZ.) (8)		24€
TARTARE DI TONNO, SALMONE E AVOCADO (5)		16€
BAO CON POLPO, PATATE E SALSA AL BASILICO (1 PZ.) (1, 5, 9)		10€
GAMBERI E CALAMARI SALTATI IN PADELLA CON VERDURE CROCCANTI (1, 4, 5, 8, 12)		14€
FLAN DI ASPARAGI CON FONDUTA DI ROBIOLA (1, 3, 9, 14)		14€
DEGUSTAZIONE DI SALUMI SERVITA CON GNOCCO FRITTO (1, 3, 9)		14€
DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI CON MARMELLATA, MIELE E NOCI (2, 3)	 	14€

## PRIMI PIATTI

RISOTTO AL POMODORO, GRANELLA DI OLIVE TAGGIASCHE E MOSCARDINI PUGLIESI (1, 3, 4, 5, 8, 12)		16€
SPAGHETTI "FELICETTI" AL BURRO DI NORMANDIA, BOTTARGA E OSTRICHE DI ORISTANO (1, 4, 9, 12)		18€
FUSILLONI FRESCHI CON TARTARE DI TONNO, GAMBERI ROSSI E SALICORNIA (1, 4, 5, 8, 9, 12, 14)		18€
GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO E BURRATA (1, 9, 12, 13, 14)		15€
WOK: NOODLES TAIWANESE SALTATI IN PADELLA CON SALSA SOIA, GAMBERI, CALAMARI, EDAMAME, GERMOGLI DI SOIA E VERDURE (1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 13)		15€

## PIETANZE

FILETTO DI MANZO ALLA PIASTRA CON PATATINE FRITTE (1)		25€
TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE O.S.P, PISTACCHI E PAN BrioCHES (1, 2, 3, 9, 14)		20€
BRANZINO E GAMBERI CON PAPPAL POMODORO (1, 3, 5, 8, 9, 11, 13, 14)		24€
CARPACCIO DI PESCE SPADA MARINATO AL GIN CON INSALATA DI FINOCCHI, OLIVE TAGGIASCHE E ARANCE (1, 5)		24€
TATAKI DI TONNO CON SALSA TERIYAKI E VERDURINE SALTATE (1, 5, 6, 7)		24€
CHÈVRE IN CROSTA DI PASTA FILLO CON VERDURE DI STAGIONE (1, 3, 9)		16€
PARMIGIANA DI MELANZANE CON MOZZARELLA DI BUFALA (1, 3)	 	20€

Pane e coperto: €3 - Acqua: Panna/S.Pellegrino 0.75 €4 - Caffè: €2.

Si avvisa la gentile clientela che le indicazioni degli ingredienti riguardano solo i 14 allergeni indicati nell'allegato 2 del Regolamento UE n. 1169/2011. Per qualsiasi intolleranza o allergia rispetto ad altri ingredienti, siete pregati di comunicarla espressamente. In caso di mancato reperimento sul mercato del prodotto fresco, si utilizza dell'ottimo congelato. I prezzi si intendono inclusi di IVA 10%.

- |                         |                                    |
|-------------------------|------------------------------------|
| (1) Arachidi e derivati | (8) Crostacei                      |
| (2) Frutta a guscio     | (9) Glutine                        |
| (3) Latte e derivati    | (10) Lupini                        |
| (4) Molluschi           | (11) Senape                        |
| (5) Pesce               | (12) Sedano                        |
| (6) Sesamo              | (13) Anidride, solforosa e solfiti |
| (7) Soia                | (14) Uova e derivati               |

## DESSERT

CROSTATINA CON MOUSSE AL CIOCCOLATO, LAMPONI FRESCHI E COULIS DI LAMPONI (1, 2, 3, 9, 14)	€ 8
TIRAMISÚ AL TÈ VERDE (1, 2, 3, 9, 14)	€ 8
CHEESECAKE BASCA AL PISTACCHIO (1, 2, 3, 14)	€ 8
TORTA DI MELE CON CREMA PASTICCERA E GELATO ALLA CREMA FATTO IN CASA (1, 2, 3, 9, 14)	€ 8
ZUPPETTA DI FRAGOLE CON GELATO (3, 14)	€ 8
SORBETTO...	€ 7

## VINI DA MEDITAZIONE

	BOTTIGLIA	CALICE
SAUTERNES LAMOthe GUIGNARD	0.75 cl. € 65	€ 8
PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYE DONNA FUGATA	0.375 cl. € 40	€ 8
VERDUZZO FRIULANO TORRE ROSAZZA	0.375 cl. € 30	€ 7
MOSCATO DI SCANZO MAGRI SERENO	0.50 cl. € 45	€ 8
RECIOTO DI VALPOLICELLA VENTURINI	0.50 cl. € 45	€ 8
PEDRO XIMÉNEZ 15 YEARS OLD DON ZOILO	0.75 cl. € 50	€ 7
PORTO LATE BOTTLED VINTAGE TAYLOR'S	0.75 cl. € 50	€ 7
BAROLO CHINATO BELCOLLE	0.75 cl. € 60	€ 7

(1) Arachidi e derivati (6) Sesamo (11) Senape  
(2) Frutta a guscio (7) Soia (12) Sedano  
(3) Latte e derivati (8) Crostacei (13) Anidride, solforosa e  
(4) Molluschi (9) Glutine solfiti  
(5) Pesce (10) Lupini (14) Uova e derivati