

Menù



Piatti di mare

Antipasti

Capasanta arrostita al timo e lenticchie di Colfiorito 🌿🌿	€ 16,00
Seppia leggermente scottata, crema di piselli, salsa tzatziki e Tropea caramellata 🌿	€ 18,00
Tartare di gambero di Mazara del Vallo e salsa al rucolino 🌿🌿	€ 18,00
Salmone norvegese affumicato, pane carasau e burro salato 🌿	€ 15,00

Primi piatti

Gnocchi al grillo canadese	€ 22,00
Mezzelune di polipo, pomodorini, rucola e bottarga 🌿	€ 15,00
Strozzapreti con scampi e pendolini 🌿	€ 16,00
Tagliolino al nero, calamaretti e fior di broccolo calabrese 🌿	€ 14,00

Secondi piatti

Pescatrice cotta a bassa temperatura, gazpacho andalusiano e verdure croccanti 🌿🌿	€ 20,00
Bouquet di branzino d'altura, asparagi e lamponi frizzanti 🌿🌿	€ 18,00
Grigliata del pescato del giorno 🌿	€ 22,00
Filetto di cefalo con sale leggermente affumicato, cavolo cappuccio viola 🌿🌿	€ 16,00

** Alcuni secondi sono accompagnati da contorni di stagione*

🌿 *Gluten free*
🌿 *Senza lattosio*

Piatti di terra

Antipasti

Vitello tonnato alla moda dello chef 🌿🌿	€ 15,00
Filetto di agnello alla Villeroy 🌿	€ 18,00

Primi piatti

Tortelli verdi, squacquerone di San Patrignano, tartufo e crema di latte	€ 15,00
Mezzemaniche al torchio alla "gricia" 🌿	€ 13,00

Secondi piatti

Filetto di manzo scozzese, funghi porcini al rosmarino 🌿🌿	€ 20,00
Costata di maialino Iberico, tortino di bieta e demi-glacé al bianchetto 🌿🌿	€ 18,00

* Alcuni secondi sono accompagnati da contorni di stagione

🌿 *Gluten free*
🌿 *Senza lattosio*

Per garantirvi stagionalità e freschezza, ogni giorno il nostro Chef cercherà di soddisfare i vostri palati proponendovi piatti con il supporto del nostro splendido mare e la passione che ci accompagna da sempre

Contorni

Insalatina mista all'olio E.V.O.	€ 5,00
Patate al forno	€ 5,00
Verdure grigliate	€ 5,00
Erbe di campagna ripassate all'aglio e olio	€ 5,00

Dessert

Fantasia di macarons	€ 8,00
Meringotto ai frutti di bosco	€ 8,00
Bacio nero	€ 8,00
Delizia al limone	€ 8,00

