Menu alla carta

ANTIPASTI			
AFFETTATI MISTI		13,00	
CRUDO DI PARMA 18 MESI CON BUFALINE SU CREMA DI PISTACCHI		16,00	
TARTARRE DI SALMONE,AVOCADO E MANGO CON SALSA DI AGRUMI 18,00 E GLASSA DI ACETO BALSAMICO		18,00	
POLPA DI CAPESANTE AL COGNAC		20,00	
TRIS DI AFFUMICATI TONNO SPADA SALMONE		18,00	
COZZE ALLA TARANTINA		14,00	
CAPESANTE GRATINATE		16,00	
N 5			
OSTRICHE CRUDE O GRATINATE N 5		20,00	
POLPO ALLA CATALANA		18,00	

PRIMI PIATTI	
RISO AL NERO DI SEPPIA CON CRUDITA’ DI SCAMPO E BURRATINA	16,00
RISO CON CREMA DI CARCIOFI MAZZANCOLLE E GORGONZOLA	12,00
RISO CON CAVOLO CAPPUCCIO VIOLA E STRACCIATELLA	12,00
TORTELLI RIPIENI CON BRANZINO AL MARTINI DRY	13,00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	13,00
SPAGHETTI ALL’ASTICE	20,00
LINGUINE CON GAMBERONI	16,00
CALAMARATA CON FRUTTI DI MARE	14,00
RISOTTO CON FRUTTI DI MARE E FUNGHI PORCINI	12,00
CARAMELLE PIACENTINE RIPIENE DI RICOTTA CON GRANA E BURRO FUSO	12,00
TORTELLI RIPIENI DI FORMAGGIO BAGOSS CON CREMA DI ZUCCA E STRACCIATELLA	12,00

SECONDI DI PESCE		
TENTACOLI DI POLPO SU CREMA DI PATATE E BASILICO	18,00	
SCAMPONI E GAMBERONI ALLA GRIGLIA	28,00	*
GRIGLIATA MISTA DI PESCE	25,00	*
GAMBERONI IN PADELLA 20,00 * CON VELLUTATA ALLO ZAFFERANO	20,00	*
ORATA ALLA GRIGLIA O AL FORNO	16,00	
BRANZINO ALLA GRIGLIA 15,00 O AL FORNO	16,00	
FRITTO MISTO DI MARE	16,00	*
PESCE SPADA ALLA GRIGLIA	14,00	
PESCE SPADA ALLA SICILIANA	16,00	
SECONDI DI CARNE		
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA O AL PEPE VERDE	6,50 ETTO	
FILETTO DI MANZO ALLA VORONOFF	22,00	
TAGLIATA DI MANZO ARGENTINO CON RUCOLA POMODORINI E SCAGLIE DI GRANA	6,50 ETTO	
TAGLIATA DI MANZO ARGENTINO CON CREMA DI CARCIOFI E BURRO TARTUFATO	6,50 ETTO	