

MENU CENA

DA CONDIVIDERE

Toast di gamberi <i>sesamo e mayo alle erbe aromatiche</i>	12	
Tortillas con calamari fritti <i>misticanza cipolla sottaceto e salsa di soia</i>	12	
Melanzane in pastella <i>con salsa di burrata e pomodoro</i>	9,5	
Pan brioche tostato <i>con tartara di manzo</i>	12	
Ricottina al forno <i>con pomodorini, capperi e olive al basilico</i>	9,5	
Pop corn di salmone <i>con salsa orientale</i>	10	
Stick di pollo <i>con salsa teriyaki e cipolle croccanti</i>	9,5	
Tacos con gamberi alla catalana <i>e mayo al balsamico</i>	12	
Tagliere di salumi <i>Coccolo, verdure marinate, prosciutto crudo toscano affinato al pepe, salame toscano fresco, finocchiona de La Norcineria Toscana</i>	14	
Tagliere di formaggi <i>Caciottina morbida a latte misto, pecorino semi stagionato del Caseificio Busti, ricotta fresca a latte vaccino, Grana Padano stagionato 12 mesi, miele e confetture</i>	14	



CENTRO TAVOLA

Padellata di paccheri ai frutti di mare <i>consigliata per 2 persone</i>	35
Barca di fritto <i>verdure, chips, alici, calamari e gamberi consigliata per 4/5 persone</i>	75



PRIMI

Gnocco del pastificio Lucci <i>con crema di cavolfiore, alici e briciole di pane tostate</i>	12
Tagliatella del pastificio Lucci <i>con pesto di cavolo nero e pecorino di fossa</i>	14
Risotto cacio e pepe <i>con tentacoli croccanti</i>	12
Ravioli del plin <i>con crema di panna fresca affumicata</i>	12

SECONDI

Fritto di calamari e gamberi <i>chips e verdure pastellate</i>	18
Tataki di manzo <i>con salsa al sesamo e misticanza</i>	18
Feta in carrozza <i>con cetrioli marinati al miele</i>	16
Tagliata di pollo <i>agli agrumi e patate alla ghiotta al rosmarino</i>	16
Salmone scottato <i>con insalata di carote alla mediterranea</i>	20
Tonno in crosta di panko <i>con insalatina di finocchi, mele, sesamo e salsa teriyaki</i>	22
Octopus roll <i>hummus di ceci, melanzane e pomodorini arrosto</i>	18

CONTORNI 7

Stick di patate dolci
Insalata di carote alla mediterranea
Patate alla ghiotta con rosmarino e salvia
Cetrioli marinati al miele e senape
Verdure croccanti
Chips di patate

