

MENU CENA

DA CONDIVIDERE

Toast di mazzancolle 12
sesamo e mayo alle erbe aromatiche

LA CUCINA CONSIGLIA

Tortillas con calamari fritti 12
misticanza cipolla sottaceto e salsa di soia

Melanzane croccanti 9,5
crema di burrata e olio al basilico

Pan brioche tostato 12
tartara di manzo e mayo al lime

Ricottina al forno 9,5
con pomodorini capperi e olive arrosto

Tartare di salmone 10
e salsa al passion fruit

Stick di pollo 9,5
con salsa teriyaki e cipolle croccanti

Tacos con gamberi alla catalana 12
e mayo al balsamico

Tagliere di salumi 14
Coccoli, verdure marinate, prosciutto crudo cuor di tino, salame del norcino e finocchiona Viani IGP

Tagliere di formaggi 14
Caciottina morbida a latte misto, pecorino semi stagionato del Caseificio Busti, ricotta fresca a latte vaccino, Grana Padano stagionato 12 mesi, miele e confetture



CENTRO TAVOLA

Padellata di paccheri ai frutti di mare 35
consigliata per 2 persone

Barca di fritto 75
verdure, chips, alici, calamari e gamberi consigliata per 4/5 persone



PRIMI

LA CUCINA CONSIGLIA
Gnocco del pastificio Lucci 12
crema di cavolfiore, alici e briciole di pane tostato

Tagliatella del pastificio Lucci 14
pesto di cavolo nero e pecorino di fossa

Risotto cacio e pepe 12
con tentacoli croccanti

Ravioli del plin 12
crema di panna fresca affumicata

SECONDI

Fritto di calamari e gamberi 18
chips e verdure pastellate

Tataki di manzo 18
con salsa al sesamo e misticanza

Feta in carrozza 16
cetrioli marinati al miele e senape

Tagliata di pollo 16
agli agrumi e patate alla ghiotta al rosmarino

Salmone scottato 20
insalata di carote alla mediterranea

LA CUCINA CONSIGLIA
Tonno in crosta di panko 22
insalata di finocchi mele e citronette al lime

Octopus roll 18
hummus di ceci, melanzane e pomodorini arrosto

CONTORNI

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

