

## Antipasti

Tris di tartare del giorno	€ 22.00
Tagliatella di seppia al Daikon, sedano, lime e peperoncino	€ 22.00
Ostriche fine de Claire 003	€ 5.00
Carpaccio di piovra alla moda dello chef	€ 18.00
Salmone marinato al pepe rosa con cipollotto fresco e ravanello	€ 20.00
Tartare di tonno con avocado	€ 24.00
Quenelles di baccala mantecato Con crostino rustici all'acciuga e cavolo cappuccio	€ 20.00
Capesante gratinate	cad. € 5.00
Selezione di salumi nostrani	€ 20.00
Magatello di vitello al punto rosa con crema di parmigiano e cipolla di Tropea caramellata	€ 20.00
Porcino bardato con speck cuore di taleggio e fonduta e aceto balsamico	€ 24.00
Filangé di manzo crudo con verdure all'agro e mesticanza	€ 18.00

## Coperto

€ 5.00

## Primi Piatti

Spaghetto vongole veraci e bottarga di muggine	€ 25.00
Linguine alle seppie radicchio e Finocchietto	€ 22.00
Gnudi di salmone, provola affumicata Pera arrostita e pistacchio di Bronte	€ 22.00
Scialatielli ai frutti di mare	€ 25.00
Ravioli di branzino con scampetti pomodoro e basilico	€ 23.00
Paccheri con melanzane, spada e menta	€ 20.00
Tagliatelle ai porcini	€ 22.00
Paglia e fieno con salsiccia funghi e crema di latte	€ 20.00

## I Risotti

Risotto ai Frutti di Mare	€ 25.00
Risotto ai porcini	€ 20.00
Risotto con lime, basilico e tarare di salmone	€ 18.00
Risotto alla menta, finocchietto e liquirizia	€ 16.00
Risotto in fantasia dello chef	€ 15.00

## Secondi di Pesce

Frittura mista del Cavaliere	€ 20.00
Trancio di pesce spada olive patate e pomodorini	€ 28.00
Tagliata di branzino con trevisana	€ 28.00
Tonno scottato con porcini	€ 30.00
Calamaretti scottati alla Mediterranea	€ 22.00

## Secondi di Carne

Cotoletta di vitello alla milanese	€ 28.00
Filetto di manzo all'alpina	€ 30.00
Filetto tartare con le guarnizioni	€ 30.00
Tagliata di manzo alla Robespierre	€ 25.00
Galletto al rosmarino Con prugne cannella e vin cotto	€ 24.00

## Il Vegano

Tempura di porcini	€ 22.00
Gnocchetti di patate alle verdure di stagione	€ 15.00
Composizione di verdure	€ 15.00
Tortino di carote e arancia con cuore di miele	€ 8.00

## Dessert

Tarte tatin con mantecato alla crema	€ 8.00
Crocantino con cioccolato caldo	€ 8.00
Tortino di Cioccolato caldo	€ 8.00
Sorbetti della Casa	€ 8.00
Crostata della nonna	€ 8.00
Crema catalana	€ 8.00
Frutti di bosco	€ 10.00
Cannolo di ananas, ricotta, cioccolato avorio agrumi e pistacchio di Bronte	€ 10.00



Inquadra il QR Code con la fotocamera del tuo  
smartphone per consultare il menu alla carta  
Inglese e allergeni