



RESTAURANT

Menu

A N T I P A S T I

TARTARE DI RICCIOLA, FINOCCHIO, SALSA DI COZZE E CIPOLLA (4, 7, 14)*	17 €
GAMBERO ROSSO, STRACCIATELLA AFFUMICATA, MELA VERDE E GEL DI MANDARELLO (2, 7) *	22 €
CRUDO DEL GIORNO, PERA E EARL GREY, MANGO "DI CATONA", MELOGRANO E BERGAMOTTO (4, 7) *	18 €
POLPO, PATATA DOLCE, BROCCOLI, MAYO ALLE ERBE (1, 8, 14)*	17 €
BACCALÀ CBT, SEDANORAPA, MELA E OLIVE (4,7, 9, 11)*	17 €
TARTARE DI MANZO, WAFFLE AL BURRO NOCCIOLA E CREMA DI TUORLO D'UOVO (1,3,6, 7,10)	18 €

C O N T O R N I

PATATE AL FORNO	5 €
INSALATINA DI CAVOLO IN AGRODOLCE	5 €
SPINACINO	5 €

*Gli allergeni presenti nei piatti sono indicati nella sezione dedicata in fondo al menù.



RESTAURANT

Menu

P R I M I

TORTELLI, FUNGHI, PANE TOSTATO E PREZZEMOLO(1, 3, 6, 7) **18 €**

RISOTTO, ZUCCA, COZZE, BLU DI BUFALA E RIDUZIONE DI PX (2, 7, 8,14,)* **22 €**

SPAGHETTONI, PESCE DEL GIORNO, POMODORINI, CAPPERI, OLIVE E PANE TOSTATO (1, 4)* **20 €**

PACCHERI, RAGÙ DI AGNELLO, CREMA DI PECORINO E POLVERE DI ERBE AROMATICHE (1, 3, 7, 9) **18 €**

S E C O N D I

TRANCIO DI PESCE DEL GIORNO, SALSA AL LIMONE SALATO E VERDURE DI STAGIONE (4, 9,7)* **24 €**

TONNO SCOTTATO, CREMA DI PASTINACA, FUNGHI ENOKI, NDUJA E SESAMO (4, 6, 11)* **22 €**

SEPPIA, CREMA DI SCAMORZA AFFUMICATA, FRIGGITELI, POMODORINI CONFIT (7, 14)* **22 €**

GUANCIA DI MANZO BRASATA, AGLIO NERO, SCALOGNO FONDENTE E SPUMA DI PATATE (5, 6) **21 €**

*Gli allergeni presenti nei piatti sono indicati nella sezione dedicata in fondo al menù.



RESTAURANT

Menu

D O L C I

FROLLA, LIMONE E BASILICO (1, 3, 7, 8)

8 €

GELATO ALLA ZUCCA, CIOCCOLATO FONDENTE,
PEPERONCINO E SEMI DI ZUCCA TOSTATI (7,8)

8 €

GANACHE AI DUE CIOCCOLATI, PRALINATO DI
MANDORLE E CRUMBLE DI PIPARELLE (1, 7, 8)

8 €

GELATO AL MASCARPONE, OLIO EVO, FIOCCHI DI SALE,
UVA PASSA E MANDORLE TOSTATE (7, 8)

8 €

*Gli allergeni presenti nei piatti sono indicati nella sezione dedicata in fondo al menù.



RESTAURANT

Menu

B I R R E

PRSDÈ, FUNKYDROP	6 €
DOUBLE IPA, FUNKYDROP	6 €
SICILIAN PALE ALE, BRUNO RIBALDI	7 €

B E V A N D E

ACQUA MICROFILTRATA	2 €
ACQUA IN BOTTIGLIA	3 €
COCA COLA	3 €
COCA COLA ZERO	3 €
GAZZOSA LURISIA	3.5 €

*Gli allergeni presenti nei piatti sono indicati nella sezione dedicata in fondo al menù.



RESTAURANT

Menu

COPERTO 3 €

LISTA ALLERGENI

1 GLUTINE - 2 CROSTACEI E DERIVATI - 3 UOVA E DERIVATI - 4 PESCE E DERIVATI - 5 ARACHIDI E DERIVATI - 6 SOIA E DERIVATI - 7 LATTE E DERIVATI - 8 FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 9 SEDANO E DERIVATI - 10 SENAPE E DERIVATI - 11 SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO₂ - 13 LUPINO E DERIVATI - 14 MOLLUSCHI E DERIVATI

IN CASO DI ALLERGIE/INTOLLERANZE, VI PREGHIAMO DI INFORMARE IL PERSONALE PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINE.

I PIATTI O GLI INGREDIENTI CONTRASSEGNA TI CON "*" SONO SOTTOPOSTI IN LOCO AD ABBATTIMENTO A TEMPERATURA NEGATIVA PER GARANTIRNE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA COME DESCRITTO NELLE PROCEDURE DEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04, OPPURE SONO CONGELATI O SURGELATI ALL'ORIGINE DAL PRODUTTORE.