

ANTIPASTI

| | |
|--|--------|
| Insalata di baccalà cbt con pesto di mandorle e basilico | €25,00 |
| prosciutto di Norcia stagionato 24 mesi e melone. | €18,00 |
| vitello rosa cbt leggermente affumicato e salsa tonnata | €22,00 |
| 4 ostriche | €20,00 |
| insalata di gamberoni e avocado con soncino | €20,00 |
| Carpaccio di lingua salmistrata e acciughe della Cantabria | €18,00 |

PRIMI PIATTI

| | |
|--|--------|
| Cous cous con frutti di mare | €18,00 |
| tagliolini al limone con granella di pistacchio | €16,00 |
| Spaghetti ai ricci di mare | €22,00 |
| Paccheri con gamberoni e carciofi | €20,00 |
| Ravioli di prosciutto di Norcia e crema di pecorino Molisano | €20,00 |

SECONDI PIATTI

| | |
|--|--------|
| Ricciola con crema di carote e bottarga di muggine | €35,00 |
| Tartara di tonno con avocado e basilico | €28,00 |
| Orata al sale con scarola ripassata pinoli e uvetta x2 pers. | €55,00 |
| Catalana leggera di calamari e giardiniera di cavolo viola | €25,00 |
| Tartara di Fassona Piemontese | €40,00 |
| Costata di scottonadella Valtellina frollata 60 giorni | €35,00 |
| Fiorentina di black Angus frollato 90 giorni x2 pers 1kg | €98,00 |