

## Piccoli Piatti di Cucina

Tartare di ricciola, caprino e limone <i>Amberjack tartare, goat cheese and lemon</i>	€ 8 .00 al pezzo
Carpaccio di pesce del giorno <i>Fish carpaccio of the day</i>	€ 8 .00 al pezzo
Canocchia su crostone di pane <i>Mantis shrimp on bread crouton</i>	€ 5 .00 al pezzo
Baccalà mantecato <i>Creamed cod</i>	€ 5 .00 al pezzo
CRUDO DI PESCE secondo mercato <i>RAW FISH according to market</i>	€ 28 .00
CRUDO DI CROSTACEI secondo mercato <i>RAW SHELLFISH according to market</i>	€ 16 .00

## Antipasti

Prosciutto crudo Sant'Ilario 28 mesi con giardiniera di verdure <i>Raw ham Sant'Ilario 28 month with pikles</i>	€ 19 .00
Burrata pugliese alla puttanesca con acciughe del Mar Cantabrico <i>Apulian burrata "puttanesca" style with anchovies from the Cantabrian Sea</i>	€ 14 .00
Battuta di manzo di razza Limousine, zabaione salato ai capperi e naoni in agrodolce <i>Limousine beef tartare, capers salty zabaglione and sweet and sour naoni</i>	€ 16 .00
Seppia tiepida, i suoi tentacoli al nero e zucchine in scapece <i>Warm cuttlefish, its tentacles in ink and scapece courgettes</i>	€ 18 .00
Moscardini in umido e polenta soffice <i>Stewed octopus and soft polenta</i>	€ 16 .00

## Primi

Linguine alle vongole lupino, emulsione di ricci di mare e orzo tostato <i>Linguine with lupine clams, glasswort, sea urchin emulsion and toasted barley</i>	€ 22 .00
Tortellini farciti con genovese di tonno, brodo di pomodoro arrostito, capperi e basilico <i>Tortellini stuffed with tuna "genovese" (tuna stew) , Roasted tomato broth, capers and basil</i>	€ 19 .00
Tagliolini di pasta all'uovo allo zafferano con ossobuco di vitello e gremolada <i>Saffron egg pasta tagliolini with veal ossobuco and "gremolada" (parsil and lemon)</i>	€ 19 .00
Risotto con zucca, calamaretti e black lime ( minimo per 2 persone; costo a persona ) <i>Risotto with pumpkin, squid and black lime (minimum order for 2 people; indicated price is per pe.</i>	€ 22 .00

## Secondi

Pesce selvaggio secondo mercato cotto al sale servito con insalatina ( minimo per 2 persone ) <i>Wild fish of the day cooked in salt served with salad ( min 2 person )</i>	€ 9 .50 l'etto
Ricciola ligure con crema di topinambur, scalogno arrostito e funghi pioppin <i>Ligurian amberjack with Jerusalem artichoke cream, roasted shallot and pioppini mushrooms</i>	€ 24 .00
Rombo con fasolari, carciofi e limone <i>Turbot with clams, artichokes and lemon</i>	€ 28 .00
Controfiletto di vitello con funghi e tartufo nero, zucca arrostita e salsa al Marsala <i>Veal sirloin with mushrooms and black truffle, roasted pumpkin and Marsala sauce</i>	€ 28 .00
Suprema di faraona della Lessinia arrostita, spinacini, purè di patate e fondo d'arrosto <i>Roasted Lessinia guinea fowl supreme, baby spinach, mashed potatoes and roast stock</i>	€ 25 .00

## Formaggi

Selezione di formaggi italiani con pane ai fichi e noci, confetture e mostarde <i>Selection of italian cheeses with fig and walnut bread, jam and mustard</i> Toma Orobica, Caprino Az. Agr. Il Boscasso, Pecorino Siciliano riserva, Monte Lupo, Zola ai Mirtilli	€ 20 .00
Insalata mista <i>Mixed Salad</i>	€ 7 .00
Verdure cotte di stagione <i>Vegetables in season</i>	€ 8 .00
Purè di patate <i>Mashed potatoes</i>	€ 6 .00
Coperto      Cover charge	€ 4 .00

Pesci e crostacei sono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva secondo regolamento CE 853/04, allegato 3, sez 8, capitolo 3, lettera D, punto 3

Secondo disponibilità di mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati  
*Depending on the market availability certain products of the menu may be frozen*

Informazioni su intolleranze alimentari e/o allergie saranno fornite su richiesta del cliente  
*Information on food intolerances and/or allergies will be provided upon customer request*