

Aperitivi

- Americano Mediterraneo .10
- Gin-Tonic al Pino Mugo .10
- Samb-Hugo (Sambuco, Menta, Franciacorta) .10
- Coppa di Champagne .12
- Coppa di Franciacorta .8
- Coppa di Vino Bianco Secco .7

Degustazioni

- A RUOTA LIBERA...
- ...e tu, ti fidi dello Chef ?!?
- 7 Portate .70
- 5 Portate .55

- TUTTI AL MARE ! .55
- Un viaggio tra le coste della Bella Italia
- Sgombro | Ravioli | Calamaro | Pesca

- COI PIEDI PER TERRA ! .55
- Una passeggiata tra i pascoli Italiani
- Manzo | Rigatoni | Maialino | Babà




Crudi di Mare

- Crudo di Pesci, Crostacei e Ostriche secondo mercato .39
Tonno rosso Mediterraneo, Gazpacho giallo e Colatura d'Alici .23
Caviale di Storione "PENSERI" 10g .25 30g .75



Antipasti




- Capesante arrosto, Patata, Aneto e Carpione .23
Sgombro "alla fiamma", Cipollotto, Melanzana e Menta .17
 Melanzana al Forno, Bagoss d'Alpeggio e Spinacino .17
Culatello di Zibello 24 mesi, Fichi e Gnocco Fritto .21
Carpaccio di Manzo, Fagioli risina di Spello e Chilli .17



Primi Piatti




- Risotto alle Mandorle, Gamberi di Mazara e Datterino (Min x2) .25
Linguina mantecata al sugo di pesci di scoglio .23
 Spaghetto al Pomodoro, Limone, Basilico e Latticello .17
Bottoni di Pasta fresca, Borlotti, zuppetta di Cozze e Vongole .19
Rigatone AOP, Ragù di Faraona e Peperone verde .19



Secondi Piatti



- Pescato dei nostri mari, "Beurre Blanc", Fagiolini e Cozze .29
Calamaro arrosto, Melanzana all'arrabbiata e Limone candito .25
 Cotoletta di Pomodoro, Capperi, Olive e Basilico .19
Rib-Eye di Manzo, Patate, Lattuga e salsa al vino .27
Pluma di Maialino ai Fichi, Cipolla "bruciata" e senape .25