

TO START // TO SHARE

Ostrica al naturale	3.5/4.5
Ostrica Gin & Tonic	4.5
Ostrica al burro Bourbon e jalapeno	4.5
Ostrica fritta remoulade - guanciale - wasabi	4.5
Prawn Roll pain brioche - gamberi - mayo alla bisque - sedano e cipolla croccante	13
Salmone marinato nori - mayo al crescione - cetrioli - taccole	15
Diaframma di Black Angus french toast - tartufo estivo	18
Carpaccio di lingua alla plancia emulsione di foie gras - carciofi croccanti	16
Impepata di cozze crostone di pane al burro di crostacei	14
Porcino fritto aioli - olio al porro	15

MA I N S

Tagliolino vongole e bottarga	20
Fregola de Marisco chorizo	24
Tortelli ripieni di pappa al pomodoro scamorza - melanzana - crema di Parmigiano	20
Filetto al pepe verde insalata di primizie	24
Caciucco pescato del giorno - molluschi - pomodoro	25
Branzino salsa agro piccante cinese - cipolotto - lime	22

DESSERTS

Blue Cheese e gelato al latte di capra pere mostardate e cracker alla nocciola	8
Brownie & caramel bar terriccio e gelato al cioccolato - mandorle	8
Semifreddo alla crème brûlée fichi caramellati e mandorle	8
* Coperto (acqua, pane e servizio)	3