

- Antipasti di terra -

*Degustazione di salumi con gnocco fritto
(Prosciutto San Daniele 24 Mesi, Coppa, Lonzino, Salsiccia, Lardo e Olive)
media 14,00€ - grande 22,00€*

*Prosciutto Jamon de Belota Iberico de Raza 36 Mesi (40gr)
16,00€*

*Culatello di Zibello, Pecorino sardo con marmellata di fichi e gnocco fritto
14,00€*

*Sformatino di zucca violino in salsa di pecorino e polvere di amaretti
11,00€*

*Carpaccio di filetto di limousine con tartufo nero, maionese alla senape e granella di nocciole
12,00€*

*Burrata affumicata con pomodori datterino
10,00€*

- Antipasti di mare -

Trittico di mare: tartarina di tonno con fichi d'india, gambero argentino in guacamole di avocado su pasta kadaifi e battuta di gamberi* con melone al profumo di liquirizia
21,00€*

Polpo con fagioli borlotti, cipolla rossa, basilico e bottarga
12,00€*

*Tartare di tonno pinne gialle con fichi d'india e salsa di soia al miele
12,00€*

*Acciughe del Mar Cantabrico con crostini di pane integrale, lamponi e burro salato francese AOP
16,00€*

Battuta di gamberi di Mazara del Vallo con aceto di riso
14,00€*

Gamberi argentini al vapore con rucola e Parmigiano Reggiano 30 mesi e salsa al limone
12,00€*

*Pignatta di piovra e gamberi argentini leggermente piccanti con caviale di muggine e crostini
14,00€*

Prodotto conservato a "zero gradi"



PRIMI PIATTI

- Primi piatti di terra -

Gnocchi di patate viola in crema di Roquefort francese con noci
11,00€

Risotto ai funghi porcini (minimo due persone)
14,00€

Risotto crema di zucca, guancia e latte di mandorle amare (minimo due persone)
12,00€

Tagliatelle fresche di farina di castagna ai funghi porcini e salsiccia di Norcia*
14,00€

Culurgiones sardi, ripieni di patate al pomodoro e basilico
10,00€

Tagliolini freschi fatti in casa con pomodorino, basilico e burrata*
12,00€

Lorighitas Sardi al ragù di agnello
13,00€

- Primi piatti di mare -

Fregola sarda ai frutti di mare
14,00€

*Risotto in crema di pistacchio, acciughe del mar Cantabrico e cipolla caramellata
(minimo due persone)*
14,00€

Paccheri al ragù di seppia con asparagi di mare
12,00€

Pappardelle al tonno fresco, olive taggiasche, pomodori datterini e polvere di capperi*
12,00€

Tagliolini freschi alla triglia, pomodorino giallo ed erba cipollina*
14,00€

Spaghetti vongole e bottarga
14,00€

Ravioli di pesce spada alla cacio e pepe con bottarga di tonno e pepe rosa*
12,00€

Calamarata alla carbonara di pesce spada e tonno affumicato
13,00€

***Pasta fresca di nostra produzione**



SECONDI PIATTI

-Secondi Piatti di Terra-

Fiorentina di Scottona Bavarese servita con contorno di patate al forno e cannellini
7,00€/etto minimo 1kg

Fiorentina di Black Angus Americana servita con contorno di patate al forno e cannellini
8,50€/etto minimo 1kg

Filetto di Limousine Francese 24mesi alla brace (200gr)
22,00€

Costata di Manzo Irlandese 500gr
24,00€

Cotoletta rustica con rucola e pomodorini
18,00€

“La vera Cotoletta”, Vitello
32,00€

Filetto di Limousine alla senape con bacon croccante
24,00€

Bocconcini di pollo alle mandorle con verdure, salsa di soia e tornino di riso pilaf
18,00€

Tagliata di filetto al forno con rucola e scaglie di Parmigiano 30 mesi
20,00€

Costine di Agnello arrosto in salsa italiana
24,00€

-Secondo Piatti di Mare--

Trancio di Baccalà fritto su guacamole di avocado
18,00€

Fritto di gamberi argentini, gamberi rossi di Mazara del Vallo, calamari e alici
18,00€

Piovra alla griglia con bagna càuda di topinambur
18,00€

Gamberi al curry con tortino di riso rosso Hermes
19,00€

Gamberoni alla piastra
22,00€

Trancio di tonno in cottura tataki con semi di sesamo nero
20,00€

Filetto di spigola alla piastra
18,00€

CONTORNI

Patate al forno
4,00€

Patatine Chips
6,00€

Insalata mista, insalata verde, carote, pomodorini e finocchi
4,00€

Verdure alla griglia (zucchine, melanzane e trevisano tardivo e pomodoro datterino)
4,00€

Friarielli saltati
4,00€

Fagiolini al vapore
4,00€

- Dessert -

Torta di mele tiepida con gelato alla crema e salsa al bombardino
7,00€

Mousse ai tre cioccolati con lingue di gatto
7,00€

Crema Mascarpone con fragole e pistacchio salato
7,00€

Tiramisù con panna montata e cioccolato
7,00€



Tortino morbido al cioccolato su coulis di fragole
7,00€



Gaspacho di fragole e menta con gelato alla crema e profumo di lime
7,00€

Cheesecake alle fragole
7,00€

Cheesecake ai frutti di bosco
7,00€

Torrone Sardo
6,00€

Cheesecake al miele ed amaretti
7,00€

Seadas sarda con miele di arancio
7,00€

Tris di Rum (Venezuela, Nicaragua e Santo Domingo con scorze di arancia, zenzero caramellato, cioccolato fondente e caffè)
15,00€

Sorbetto al limone e Creme de Casis
6,00€

Sorbetto al limone e liquizia
6,00€



- Frutta -

Ananas della Costa Rica
7,00€

Misto di frutti di bosco
8,00€

Misto frutti di bosco e gelato a scelta
10,00€

Fragole fresche
6,00€