



Antipasti:

Crudità del Giorno
(secondo disponibilità del mercato)
€ 18,00

Degustazione Caldo, Freddo di Mare € 15,00

Salmone Selvaggio Norvegese Marinato alle Erbe,
Cialda di Pane al Carbone e Burro Aromatico € 13,00

Kod Mantecato all'olio Toscano,
Barbabietola essiccata e Sfoglia Croccante €13.00

Sformatino di Broccoli con Fonduta di Salva
e riduzione di Bonarda €12.00

Primi:

Tagliolini di Pasta fresca alla Clorofilla con Pachino,
Tartare di Spigola e Pane Croccante € 13,00

Gnocchi di Patate di Montagna con Taggiasche,
Dentice e Aneto € 13,00

Spaghettoni Quadrati, Ricotta di Pecora,
Bottarga di Muggine e Petali di Pomodori €14.00

Ravioli di Pasta Fresca con Persico, Crema di Porri allo Zafferano con Mandorle Tostate
€ 13,00

Risotto Mantecato, Zola, Pere
e ristretto al Balsamico €12.00



Secondi:

Frittura di Calamaretti e Ciuffetti (A)	€ 12,00
Moscardini alla Luciana con Grissini di Polenta (A)	€ 14,00
Pescato del Giorno	Il prezzo può variare in base al prezzo di mercato
Branzino aperto in Panure Aromatica o alla Griglia con Rosti di Patate	€ 20,00
Guancia di Manzo Brasata al Vino Bianco con Polenta di Storo	€ 14,00

Menu Bambini

Penne al Pomodoro	€ 7,00
Frittino di Calamari	€ 10,00
Cotoletta di Branzino	€ 12,00
Hamburger di Orata	€ 11,00

I Dolci di Chiara

€ 6,00