



ANTIPASTI

CRUDITÈ DI MARE (OSTRICA, GAMBERO ROSSO*, GAMBERO VIOLA*, CARPACCIO DI CAPELANTE, TARTARINA DI TONNO, TARTARINA DI PESCE SPADA E SCAMPO*) **25 €**



NOCI DI CAPELANTE SCOTTATE CON COULIS DI PESCHE ALL'AMARETTO, PATATE VIOLA E RIDUZIONE DI ACETO ALEATICO "ARRIGHI" D.O.C.G. **18 €**



BOCCONCINI DI BACCALÀ* E ALICI FRITTE, MAIONESE AL MIELE E VERDURE AGRODOLCI ALLO ZENZERO **16 €**



CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI* CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, POMODORINI CONFIT E CREMA DI BASILICO AL LIMONE. **18 €**



POLPO* SALTATO AL ROSMARINO CON PURÈ DI SEDANO RAPA E CREMA DI SEDANO, CIPOLLA ROSSA MARINATA E DATTERINI GIALLI. **17 €**



ANTIPASTO "AQUASALATA" (POLPO* E CAPASANTA SCOTTATI, BACCALÀ* FRITTO, TARTARINA DI TONNO E GAMBERO ROSSO* CRUDO) CON I LORO ABBINAMENTI **20 €**



TAGLIERE DI AFFETTATI E FORMAGGI SELEZIONATI CON SOTT'OLI E MARMELLATE **17 €**



PRIMI

SPAGHETTI CHITARRA AL LIMONE E PEPE CON VONGOLE E BOTTARGA DI MUGGINE **17 €**



PACCHERI AGLI SCAMPI* CON CREMA DI ZUCCHINE AL PROFUMO DI LIME, GRANELLA DI PISTACCHIO E SEMI DI ZUCCA TOSTATI **17 €**



SPAGHETTINI CON GERME DI GRANO DURO SELEZIONE "SENATORE CAPPELLI" PRODOTTI DA MONTEFABBRELLO ALLA POLPA DI RICCIO* E BASILICO **18 €**



RISOTTO ALLE CODE DI GAMBERO*, ASPARAGI, FIORI DI ZUCCA E STRACCIATELLA DI ANDRIA **17 €**





TORTELLONI RIPIENI DI SALMONE ALL'ANICE E ANETO FATTI IN CASA SU LETTO DI SALSA DI CROSTACEI, PORRO FRITTO E CRESCIONE **17 €**



PAD THAI (TAGLIATELLE DI RISO ORIENTALI CON GAMBERI*, VERDURE, ZENZERO, SOIA, LIME, TAMARINDO E ARACHIDI) **17 €**



TAGLIATELLE CON GERME DI GRANO DURO SELEZIONE "SENATORE CAPPELLI" MONTEFABBRELLO, AL RAGÙ BIANCO DI CONIGLIO CON OLIVE VERDI, CACAO E PINOLI **16 €**



SECONDI

TATAKI DI TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO IN CROSTA DI SESAMO SU LETTO DI INSALATINA DI GOMMA WAKAME, CREMA DI AVOCADO, SFERE DI SOIA E WASABI **22 €**



TRANCETTI DI RICCIOLA SCOTTATI IN PADELLA CON QUENELLE DI FAVE, CICORIA RIPASSATA, CIPOLLOTTO FRESCO ARROSTITO E CREMA DI CECI **23 €**



GRAN FRITTO DI CALAMARI* E GAMBERI* CON VERDURE CROCCANTI **19 €**



CATALANA DI CROSTACEI CON PINZIMONIO DI VERDURE ALL'ACETO DI MELE E CITRONETTE ALLA SENAPE **30 €**



CUBETTI DI PESCE SPADA COTTI A BASSE TEMPERATURE CON COUS COUS E SALSA ALLA MEDITERRANEA, CREMA DI POMODORO AGROPICCANTE E ZESTE DI LIMONE

CARAMELLATE **22 €**



SCALOPPA DI BRANZINO CON PATATE SCHIACCIATE ALL'OLIO D'OLIVA, VERDURE DI STAGIONE SALTATE IN PADELLA, PEPPERONCINI "DOLCE LACRIMA" E GOCCE DI SALSA

VERDE **22 €**



FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON RIDUZIONE DI BIRRA ROSSA ARTIGIANALE, FLAN ALLA SENAPE E INSALATINA DI FINOCCHIO E ARANCIA **24 €**



(*) - GLI ALIMENTI INDICATI POTREBBERO ESSERE CONGELATI;



FRUTTA A GUSCIO;



SEDANO;



SENAPE;



SESAMO;



SOLFITI;



MOLLUSCHI



GLUTINE;



CROSTACEI;



UOVA;



PESCE;



ARACHIDI;



SOIA;



LATTE;