



## Antipasti

Uovo, asparagi e taleggio  
con cous cous profumato alla maggiorana € 18

Calamaro al vapore, piselli novelli, guanciale croccante  
e beurre blanc ai ricci di mare € 22

Ombrina marinata,  
sedano, fragole e limone € 20

Battuta di manzo,  
salsa bernese e porri croccanti € 19

## Primi

Risotto gamberi rosa e la loro bisque,  
lime e stracciatella € 24  
(minimo 2 persone)

Spaghettoni mantecati alle cozze,  
vongole e asparagi € 25

Caramelle al cacao, melanzane e menta,  
fave e strachitunt € 23

Gnocco di patate, burro nocciola,  
pesto di aglio orsino e uova di trota € 22

Tagliatelle di pasta fresca,  
ragù di cinghiale, castagne e caffè € 24



## *Secondi*

Tataki di ricciola, carota, agretti  
e ketchup leggermente piccante € 26

Filetto di pagello  
con salsa e verdure mediterranee € 27

Petto d'anatra al giusto rosa,  
il suo fondo affumicato e sedano rapa € 28

Geretto di vitello glassato,  
coste bianche, zafferano e grana padano € 26

## *I nostri classici*

Capù: involtino di verza ripieno di carne,  
fonduta di Branzi e polvere d'amaretto € 19

Alici in carpione € 16

Zuppa di cipolle in crosta € 20

La costoletta di vitello alla milanese,  
pomodorini e maionese alle verdure € 45

Crudo di mare  
scampo, gambero rosso di Mazara del Vallo,  
ostrica "La Déesse Blanche", gambero rosa,  
tartare e sashimi, seppia novella € 36



## *Dessert*

Crostatina tutto fragola € 10

Zabajone e gelato alla cannella € 10

Taco al tiramisù e gelato al caffè € 10

Torta caprese, mandorla, limone e lampone € 10



## Menù degustazione

Ombrina marinata,  
sedano, fragole e limone

Uovo, asparagi e taleggio  
con cous cous profumato alla maggiorana

Gnocco di patate, burro nocciola,  
pesto di aglio orsino e uova di trota

Filetto di pagello  
con salsa e verdure mediterranee

Torta caprese, mandorla, limone e lampone

*€ 70 a persona – bevande escluse*

*Il menù degustazione si intende per tutto il tavolo*