

## MENU DELLO CHEF

### *Antipasti*

Carpaccio di ombrina con yogurt, pistacchi,  
menta ed estratto di barbabietola 22

Roast – beef di agnello con cavolo e  
maionese alla curcuma e zenzero 18

### *Primi piatti*

Fagottini di ricotta e pere  
con crudo di gamberi di Mazara del Vallo,  
crema di piselli e polvere di liquirizia 18

Paccheri con n'duja e burrata 16

### *Secondi piatti*

Coda di rospo in crosta di nocciole con  
piselli e maionese ai lamponi 22

Rotolo di coniglio in olio cottura  
con cappuccio viola, cipollotto e crema  
di latte di mandorla 20

## Antipasti

Salmone marinato con salsa agrodolce e zucchine in tempura	€ 12
Baccalà mantecato con saor, polenta di Sponcio e lardo	€ 13
Mozzarella di bufala, pomodoro e prosciutto crudo	€ 12
Sautè di cozze e vongole con pomodorini e pane tostato	€ 13
Tartare di tonno rosso con verdure croccanti e stracciatella di burrata e zenzero	€ 21
Impronta mista di pesce alla fantasia dello chef	€ 22
Variazione di salumi e formaggi	€ 15
Variazione di formaggi	€ 12
Tartare di filetto di manzo con rösti di patate e caprino al timo	€ 20

## Primi piatti

Sedanini all'amatriciana di gamberi	€ 16
Tagliolini neri alla pescatora con pesto di basilico, salsa di pomodoro e mandorle	€ 18
Gnocchi di patate all'arancia con ragù d'anatra e frappè di spinaci	€ 12
Spaghetti alla carbonara di mare	€ 16
Spaghettono tiepido alla ricotta e timo con tartare di manzo alle olive leccine e pomodoro	€ 16
Ravioli ripieni di ricotta con pesto di basilico, noci, uvetta e pinoli	€ 12
Orzotto con seppie, zafferano, crema di parmigiano e olio al nero	€ 14
Spaghetti alle vongole	€ 12
Spaghetti alla carbonara	€ 10
Primi piatti di stagione	da € 8 a € 15

## Secondi piatti

Pescato di mare con il raccolto del giorno	€ 26
Branzino al forno con le sue patate	€ 19
Coscia d'anatra con purè di stagione e patate chips viola	€ 18
Orata in guazzetto di pomodoro, patate, capperi ed olive	€ 18
Maialino da latte confit con mela verde e purè di stagione	€ 16
Filetto lardellato con contorno di stagione	€ 20
Tagliata di manzo con rucola e grana	€ 18
Tagliata di petto di pollo con contorno di stagione e salsa alla senape	€ 13
Frittura di calamari e gamberi con verdure pastellate	€ 18
Cotoletta di pollo alla milanese con patatine fritte	€ 13

## Sandwich

<i>Classico:</i> Pane bianco, Dobbiaco, pancetta, uova, pomodoro e lattuga	€ 9,5
<i>Verdure:</i> Pane integrale, formaggio Dobbiaco, zucchine, melanzane, e peperoni	€ 9,5
<i>Light:</i> Pane integrale, Salmone marinato, rucola e caprino	€ 9,5
<i>Estate:</i> Pane bianco, culatello cotto alla brace, burrata , zucchine grigliate, e pomodoro	€ 9,5
<i>Mediterraneo:</i> Pane integrale, petto di pollo, pomodorini Dobbiaco, misticanza e olive taggiasche	€ 9,5

## Insalate

*... chi meglio di te può comporre il piatto...  
componi il tuo con i seguenti ingredienti:*

### Verdure

Misticanza  
Rucola  
Radicchio  
Olive taggiasche  
Carote  
Pomodorini  
Patate  
Verdure grigliate  
Verdure bollite

### Pesce

Polpo  
Gamberi  
Tonno Rosso marinato al timo  
Salmone marinato

### Formaggi

Mozzarella di Bufala  
Grana  
Caprino  
Pecorino di Pienza

### Salumi

Prosciutto crudo  
Culatello cotto alla brace  
Speck  
Tacchino al forno

Un componente per gruppo

€ 10

Aggiunta

€ 1,50

