



Italian-Sashimi !! Un Poco Crudo & Un Poco Scottato !!! Con Piccole Verdure € 22.00 (2-3-4-14)

Ricottina Pugliese e Tartare di Salmone Balík € 18.00 (4-7)

Misticanza d'Estate con Gamberi e Calamaretti € 18.00 (2-4-9)

Cipollotto di Tropea con Ovetto al Tartufo € 16.00 (7-3)

Prosciutto Serrano de Bellota con Mozzarella di Bufala € 16.00 (7)

Risottino Acquerello, Brunoise di Verdure - Cubi Di Tonno Sashimi € 20.00 (4-7)*

Tagliolino Fresco Con Veraci E Gamberi € 18.00 (1-2-3-4-14)*

Tortelli Di Castelmagno E Spinacino Baby, Burro All'origano Fresco € 16.00 (1-3-7)

Fettucelle Saltate all'Olio Taggiasco, Bio-Burratina E Tartare Balík € 18.00 (3-4-7)

Bianco Di Rombo Arrostito al Limone, Brunoise di Pomodorini € 20.00 (4)

Filetto Di Branzino, Capperi Di Pantelleria-Acciughe-Olive Taggiasche E Datterini € 20.00 (4)

Tournedos Di Manzo Argentina, Pepite Di Foi Gras E Salsa Al Porto € 25.00

Costata Black Angus Ai Ferri con Salsa di Fichi Piccante € 22.00

Pluma de Bellota Iberica ai Ferri, Cremoso di Patate € 22.00

Tagliata Black Angus alla Griglia € 20.00

Crema Classica Al Caramello Con Piccoli Frutti € 5.00 (1-3-7)

Pesca Melba servita Tiepida con il Nostro Gelato € 7.00 (1-3-7)

Tortino Caldo Di Cioccolato "una Pallina Di Sorbetto Fondente" € 6.00 (1-3-7)

Gelato Al Pistacchio Di Bronte, Crumble - Sottobosco € 7.00 (1-3-7)

Ciliegie Flambè e Gelato Alla Crema € 7.00 (1-3-7)

"pacojet" Il Gelato Fatto Al Momento, Servizio Di Sottobosco Frutta Fresca E Crumble Di Mandorle € 10.00 (1-3-7)

** Per eventuali allergie consultare la legenda a fine menù*

** Questi prodotti sono stati abbattuti a -20 C°*