

# Menù alla Carta

## ANTIPASTI

Antipasto di mare con veli di pesce spada marinato in salsa di agrumi, tartare di tonno, ostrica, crostino di pane con burro e alici marinate, code di gamberi in salsa rosa, capasanta gratinata al profumo di nocciole - €15

Tartare di tonno rosso con stracciatella di bufala e granella di pistacchio - €17

Crudités di mare (quello che offre pescato) - €19

Impepata di cozze con crostini - €11

Tagliere di salumi con culatello, bresaola, speck, salame e formaggi misti - €14

Bresaola carpaccio alla valtellinese con funghi porcini condita dallo chef - €12

## PRIMI

Tagliatelle giallo oro aromatizzata alla curcuma di nostra produzione con gamberoni e pesto di pistacchio - €15

Tagliolini al nero di seppia con vongole, pomodorini e bottarga di muggine - €13

Linguine con Granchio Rosa - €21 o con Astice e la sua bisque - €23

Risotto Carnaroli alla rapa rossa con nuvola di crema di bufala e granella di nocciole - €15

## SECONDI

Filetto di manzo al Porto con carciofi e patate ripassate - €18

Tagliata di contro filetto con patate al rosmarino - €17

Grigliata di pesce con filetto di orata, gamberoni, trancio di pesce spada, calamaro, spiedini di gamberetti con verdure - €19

Fritto misto con calamari, gamberetti e verdure pastellate - €16

# *Menù alla Carta*

---

**MENÙ COMPLETO  
DI MARE €45  
(ESCLUSO CRUDITÉ)**

**MENÙ COMPLETO  
DI TERRA €40**

## **IL MENÙ COMPRENDE**

Scelta Antipasto, Scelta Primo, Scelta Secondo, Acqua  
*Prezzi a persona, menù non divisibili, non partecipano a sconti*