

Antipasti

Battuta di manzo su pan brioche, condimento classico e maionese all'Acciuga del Cantabrico	€ 21
Crudo di Parma 24 Mesi "Etichetta Oro" Galloni	€ 19
Magatello di vitello tonnato, polvere di capperi e cipolla rossa	€ 20
Tartare di tonno "Yellow Fin", mango, melograno e granella di pane aromatizzato al lime	€ 21
Polpo, paprika dolce, manioca e miele al peperoncino	€ 23

Primi

Calamarata al peperone giallo, pomodoro vesuviano, gamberi rossi di Mazara del Vallo, aglio nero	€ 26
Risotto alla valenciana, scampo crudo e polvere di pomodoro	€ 25
Gnocchetto di patate, asparagi, caprino e liquirizia	€ 21

Secondi

Tatakya di Tonno scottato al sesamo nero, finocchi e arancie	€ 27
Bouillabaisse di pescato e conchigliacei, pomodoro, prezzemolo e peperoncino	€ 30
Costoletta di vitello alla Milanese come da tradizione	€ 35
Controfiletto di Black Angus del Nebraska con verdure spadellate	€ 32

Coperto	€ 5
---------	-----

Si informa che in conformità con quanto previsto dal reg.(ue)1169/11, nei piatti del nostro menù sono presenti prodotti e/o sostanze che provocano allergie o intolleranze, per ulteriori informazioni vi preghiamo di chiedere al personale di sala.