



ANTIPASTI

CENA

ALICI FRITTE <i>con verza marinata alla maionese e senape all'antica</i>	10
FIORI DI ZUCCA. <i>impanati ripieni ai quattro formaggi e alici di Colliure</i>	10
TARTARE DI FASSONA <i>con capperi, uvetta, pinoli e salsa passion fruit</i>	11
CEVICHE DI PESCE DEL GIORNO <i>con cipolla di Tropea, coriandolo, lime</i>	10
GAZPACHO <i>con crostini alla paprika e bufala</i>	9
POLPETTE DI MELANZANE <i>con salsa di pomodoro, verdure e rucola</i>	9

PRIMI

PICI DI GRANO SARACENO <i>fatti in casa alla gricia con asparagi</i>	12
TAGLIOLINI AGLI SPINACI <i>fatti in casa con agnello e fave mantecati al pecorino</i>	11
TORTELLINI AL NERO DI SEPIA <i>fatti in casa ripieni di ricotta con guazzetto ai frutti di mare*</i>	12
PAPPARDELLE INTEGRALI <i>fatte in casa cacio e pepe con tartufo</i>	13
STRASCINATI <i>con funghi porcini, salsiccia e crema di bufala</i>	10
LINGUINE <i>alle vongole con pesto di pistacchio</i>	13

SECONDI

RIBS DI MARANGO <i>cotte a bassa temperatura con muffin di riso basmati e salsa passion fruit</i>	16
POLPO ARROSTO <i>con cime di rapa, patate e stracciatella</i>	16
TAGLIATA DI MANZO DANESE DRY AGED <i>con patate fritte e salse artigianali</i>	18
SALMONE IN CROSTA DI CHIA* <i>con scarola, uvetta, pinoli e salsa di prugne secche</i>	15
SHINITZEL DI POLLO <i>con patatine fritte artigianali e salsa tartara</i>	14
PESCE SPADA <i>alla piastra con insalata di fagiolini, pomodori secchi e senape all'antica</i>	16

SFIZI E TAGLIERI



PATATE FRITTE FATTE IN CASA <i>con salse artigianali</i>	6
TEMPURA DI CALAMARI* <i>con patate e salsa tartara artigianale</i>	12
TAGLIERE DI SALUMI 100% Montefiascone (VT)	12
TAGLIERE DI FORMAGGI <i>servito con confettura</i>	12
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA E PROSCIUTTO SAN DANIELE.....	13
TAGLIERE VEGANO/VEGETARIANO	10
GRAN MISTO DI SALUMI E FORMAGGI LAZIALI	18

CONTORNI

INSALATA DI FINOCCHI E ARANCIA...6
PATATE FRITTE.....6
FRIARELLI
6
CICORIA RIPASSATA
6
SCAROLA RIPASSATA
6



*In base alle attuali normative i prodotti contrassegnati vengono abbattuti a garanzie e mantenimento della catena del freddo. In alcuni periodi dell'anno questi prodotti potrebbero essere acquistati all'origine congelati.

Il costo della mezza porzione è calcolato al 75%

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.