



Antipasti

Le Nostre Crudità	30
Il Cotto di Mare	18
Selezione di Tartare	23
Polpo scottato su Salsa Gazpacho	19
Ostriche (6)	20
Ceviche di Pesce marinato con gel di Mango, Cipolla rossa e Katsuobushi	18
Crostini di Pane nero con Stracciatella e Acciughe Nardin del Mar Cantabrico	18
Carpaccio di Manzo affumicato su salsa Tonnata	13

Primi Piatti

Orecchiette con Zucchina, Acciughe e spuma di Vastella del Belice	14
Tagliolino Cacio e Pepe con Gambero crudo e zest di Verdello di Sicilia	18
Spaghetti alla chitarra con Aglio, Olio e Peperoncino con Tonno rosso del Mediterraneo, Katsuobushi e Pane croccante	18
Linguine con Vongole su crema di Tenerumi e Mandorla tostata	16
Tortelli freschi in farcia di Burrata in salsa ai Crostacei	20
Pacchero con ragù di Maialino, Cacao e salsa Carbonara	19
Spaghetti in carbonara vegana, acqua faba, crema di Zucchine e Ceci tostati	14



Secondi Piatti

Frittura di Mare gourmet con chips di Verdure	18
Roll di Pesce bianco con pesto alle ortiche e Spuma di Ricci di mare	24
Tataki di Tonno con Chutney di Cipolla rossa	22
Grigliata di Pesce	30
Filetto di Manzo Argentino con Tartufo Estivo Scorzone e sfera di Carote	28
Filetto di Maialino laccato al Miele in crosta di Pistacchio, chutney di Cantalupo e cracker al Rosmarino	22
Tagliata di Melanzana	16

Dessert

Gelo di Anguria alla Cannella con crumble di Gelsomino	7
Cre moso di Mandorle e fondente al Cioccolato nero	8
La Cheesecake ai Frutti rossi	8
Ganache al Mascarpone con salsa al Caffè	7
Tagliata di Frutta	6