

ANTIPASTI

CRUDITÀ DI PESCE

*gambero viola al naturale, tartare di ricciola e guacamole,
salmone scozzese marinato alla barbabietola e crema di mango*

28

×

DRITTO AL CUORE

*Cuore di capesante in doppia cottura con spinacini,
crema di burrata e julienne di cappuccio viola*

16

DORATA

*Orata avvolta nella bieta costa su velluto
di zucchine e menta con mango*

14

COCOCOVO

*Uova di Cocò: uovo pochè su vellutata di piselli,
guanciaie di Sauris croccante e tartufo*

16

S-FILETTO

*Battuta di filetto al coltello con degustazione di maionesi
e focaccia fatta in casa*

22

PRIMI

SCURO CARNAROLI

*Risotto con gamberi rossi di Mazara del Vallo,
scaglie di cioccolato extra 70% ed arancia*

20

SENZA CHELE

*Tagliolino di basilico all'astice curato, datterini rossi e
crema di pomodorini gialli*

28

TRIANGOLI E CHIODI

*Triangolini ripieni di rombo chiodato
con scampi al naturale ed un leggero fumetto*

18

IL PARMIGIANO

*Raviolo ripieno di melanzana striata, crema di mozzarella di bufala
ed estratto di pomodori datterini*

16

MAR ROSSO

Gazpacho freddo con riduzione balsamica e crudité di vegetali

12

SECONDI

SAPORI DAL MARE

Pescato del giorno con verdure stagionali

22

L'OLIO COTTURA

*Baccalà in olio cottura con olio extra vergine d'oliva,
tortino di patate e zenzero, crema di Stravecchio friulano
e cipollotti al balsamico*

22

LAMB'O

*Costicine di agnello al rosmarino con quenelle di patate
all'erba cipollina e la densa salsa parmigiana scura*

18

QUAGLIOTTA

*Quaglia arrostita glassata al miele e pompelmo rosa
con contorno del giorno*

20

COSTOLETTA 1940

*Costoletta di vitello demi glace
ricetta originale 1940 con patate in tecia*

22

DESSERT

6

Brownie al cioccolato e nocciole con gelato alla gianduja

Degustazione di sorbetti homemade

Insalata di frutta fresca con gelato al fico d'india

Tiramisù con spuma di pistacchio

