

**Rispettiamo la Vostra salute, utilizzando le migliori materie prime che, oltre ad esaltare i sapori e le proprietà nutritive, sollecitano il Vostro palato, coniugando armonia e gusto.**

## Antipasti

Baccalà Mantecato con Cipolla Rossa di Tropea, cialda di Pane croccante e crema al Peperone rosso	€18,00
Insalata di Puntarelle con Burrata di Gioia del Colle e Alici di Sicilia	€15,00
Crudo di Tonno con Avocado, Burrata e Puntarelle Croccanti	€19,00
Tartare di Fassona Piemontese al coltello con Gelato al Parmigiano Reggiano 27 mesi, Capperi di Pantelleria	€16,00
La Culatta della Bassa del Salumificio Villani, stagionata 16 mesi, Mozzarella di Bufala Campana	€15,00
Selezione di Salumi Artigianali del Salumificio Villani	€15,00

## Primi

Riso Carnaroli, Riserva San Massimo alla Zucca, Guanciale e Crema al Gorgonzola	€14,00
Tagliolino di Pasta fresca, Astice e Basilico	€19,00
Spaghettoni Mancini con Alici di Sicilia, Capperi e Pomodori essiccati	€14,00
Pappardelle al Ragù d'Anatra	€14,00
Tonnarelli di Pasta Fresca , Cacio & Pepe	€14,00

Orari: 12:30 – 14:30/19:30 – 22:30  
Domenica sera e Lunedì chiusi

Coperto € 3,00

Pergarantire la reperibilità, la freschezza e la salubrità, alcuni prodotti sono d'origine italiana e conservati a -18°C.

## Seondi

Tagliata di Fassona Piemontese "Macelleria Cazzamali", Verdure saltate, Nocciole	€25,00
Petto d'Anatra Arrostito, Indivia caramellata, Patate, Salsa ai Mirtilli e Pepe di Sichuan	€24,00
Guancetta di Manzo su Purea di Sedano Rapa	€21,00
Trancio di Branzino, Verdure saltate al Sesamo e salsa di Soia agli Agrumi	€25,00
Rana Pescatrice arrostita con Carciofi, zucca e Guanciale	€25,00

## Il nostro Chef consiglia

### MENÙ DEGUSTAZIONE DI CARNE

La Culatta della Bassa stagionata 18 mesi, Mozzarella di Bufala Campana	
Tartare di Fassona Piemontese al coltello con Gelato al Parmigiano Reggiano 27 mesi, Capperi di Pantelleria	€58,00
Tonnarelli di Pasta Fresca , Cacio & Pepe	per persona
Tagliata di Fassona Piemontese "Macelleria Cazzamali", Verdure saltate, Nocciole	acqua,
	caffè e vino
	escluso

Dessert a scelta

### MENÙ DEGUSTAZIONE DI PESCE

Crudo di Tonno con Avocado, Burrata e Puntarelle Croccanti	
Baccalà Mantecato con Cipolla Rossa di Tropea, cialda di Pane croccante e crema al Peperone rosso	
Spaghettoni Mancini con Alici di Sicilia, Capperi e Pomodori essiccati	€ 62,00
Trancio di Branzino, Verdure saltate al Sesamo e salsa di Soia agli Agrumi	per persona
	acqua,
	caffè e vino
	escluso
Dessert a scelta	