

ANTIPASTI

ANIPASTO "CORALLO" COMPOSTO DA: INSALATA DI MARE, CALAMARI ALLA PIASTRA
CON CREMA DI FAGIOLI E SEPIE SALTATE CON VERDURINE

INSALATA DI MARE TIEPIDA

TARTARE DI TONNO CON JULIENNE DI ZUCCHINE (TROMBETTE)

INSALATA TIEPIDA DI POLPO CON PATATE

CALAMARI ALLA PIASTRA ADAGIATI SU HUMMUS DI FAGIOLI CON RISO
NERO VENERE SALTATO CON VERDURE

INSALATA CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E MELONE

TARTARE DI MANZO CREMA DI BUFALA E CUORI DI BUE

I. PRIMI

TAGLIOLINI FRESCHI CON PESTO DI ZUCCHINE(TROMBETTE)VONGOLE
VERACI E POMODORINO FRESCO

TAGLIOLINI CON POLPA DI GRANCHIO

LINGUINE DI GRAGNANO ALLO SCOGLIO

SPAGHETTI PASTIFICIO MANCINI ALLE VONGOLE VERACI E BOTTARGA DI
TONNO

PAPPARDELLE CON GAMBERI,ZUCCHINE E COLATURA DI ALICE DI CETARA
17,00

RAVIOLI DI BORRAGINE AL SUGO DI POMODORO O BURRO E SALVIA

GNOCCHI DELLO CHEF AL POMODORO O PESTO

I. SECONDI

PESCATO INTERO IN CROSTA DI SALE (A L'ETTO)
FILETTO DI PESCE CON CHIPS DI PATATE SU VELLUTATA DI ZUCCHINE
PESCE INTERO ALLA LIGURE CON PATATE,ZUCCHINE(TROMBETTE)
E OLIVE TAGGIASCHE (A L'ETTO)
TATAKI DI TONNO AL SESAMO
FRITTURA MISTA DI PESCE CORALLO
FRITTURA DI TOTANI
FRITTURA DI TOTANI E GAMBERI
FILETTO DI MANZO CON ZUCCHINE (TROMBETTE)

I.DOLCI

PARFAIT AL MASCARPONE, GOCCE DI CIOCCOLATO CON COULIS DI MENTA
MOUSSE DI CIOCCOLATO FONDENTE
PANNA COTTA AI LAMPONI CON SALSA DI FRAGOLE
TIRAMISU TRADIZIONALE
CREMOSO AL PISTACCHIO
MILLEFOGLIE ALLE FRAGOLE
MERINGATA
SEMIFREDDO AL TORRONCINO
ANANS/FRAGOLE/FRUTTI DI BOSCO/MACEDONIA
SORBETTO AL LIMONE/ SORBETTO AL MANDARINO