




















LA NOSTRA CUCINA













ANTIPASTI

- Antipasto Riviera (affettati misti e giardiniera fatta in casa)    € 10
- Tartare di roastbeef battuta a coltello, pan brioches, asparagi marinati e senape di Digione   13
- Carpaccio di Angus con crudité di asparagi, giardiniera e Bastardo del Grappa   12
- Gamberi croccanti in pasta Kataifi, con asparagi in tempura e salsa Thai*     10
- Tartare di tonno al passion fruit su insalatina di misticanza e asparagi in saor*  12
- Insalata di polipo e seppia, pomodorini, frutto di capperi e patata schiacciata  12
- Gran antipasto di pesce*       35
(insalata mare, crostino di baccalà mantecato, sarde saor, gamberi croccanti, capasanta, canestrelli alici di Cetara al limone, scampo crudo, gambero crudo, tartare di tonno)



PRIMI PIATTI

- Bigoli all'anitra   10
- Paccheri alla carbonara di asparagi   12
- Maccheroncini cacio e pepe   12
- Spaghettoni alle vongole con pomodorini confit*    14
- Tagliatelle con asparagi e mazzancolle*       14
- Scialatiello allo scoglio*       15

SECONDI PIATTI

- Tagliata di roastbeef con patate al forno  20
- Costolette di agnello cotte a bassa temperatura aromatizzate al timo con asparagi grigliati 20
- Costine di maialino iberico cotte a bassa temperatura con salsa BBQ e patate dipping strips   16
- Tagliata di tonno ai 3 cereali con cipolla caramellata e verdure al forno*   20
- Gran frittura di pesce* con salsa Thai*     18
- Baccalà alla vicentina con polenta morbida*   17
- Salmone cotto a bassa temperatura su spinacino spadellato e mandorle tostate*  18

CONTORNI

- Insalata mista 4
- Patate fritte/forno  4
- Patate dipping strips (aromatizzate pepe e cipolla)  4
- Verdurine miste al forno 4
- Asparagi grigliati 5

* i nostri piatti sono esclusivamente prodotti con pesce fresco abbattuto

COBERTO

2,5