

I Krudi

Ostriche Fine de Binic – 5 pz – con Burro di Malga e Tropea all'Aceto € 13,00

Tartare di Tonno con Scalogno, Cerfoglio e Pepe di Szechuan € 13.00

Carpaccio di Ricciola con Coriandoli di Verdure € 13.00

Gamberi Rossi con Insalata di Finocchio e Arancia € 15.00

Fantasia "I Krudi"

€ 23.00

Più o Meno Cotti

Alici Marinate con Puntarelle alla Romana € 11.00

Salmone Marinato all'Aneto con Pan Brioche e Salsa Tonnata € 11,00

Razza al Vapore con Verdure e Pachini al Basilico € 11.00

Insalatina di Polipo con Patate e Pesto di Olive Taggiasche € 13.00

Fantasia "Più o Meno Cotti"

€ 23.00

Dai Fornelli

Cozze alla Tarantina € 11.00

Merluzzo Scottato con Bietola e Olive € 11.00

Cappasanta e Asparagi € 13.00

Gamberi Croccanti con Salsa in Agrodolce € 13,00

Primi Piatti

Spaghetti alla Carbonara di Pesce con Fave € 13.00

Gnocchetti di Patate con Asparagi e Vongole Veraci € 13.00

Raviolo di Ricciola con Pomodoro Arrosto, Basilico e Pinoli € 13.00

Secondi Piatti

Filetto di Tonno Scottato alle Erbe con Schiacciata di Patate e Taccole € 23.00

Scampi e Mazzancolle Profumati alle Erbe alla Plancia € 29.00

Branzino al Forno con Carciofi € 23.00

Scaloppa di Foie Gras con Tartare di Gamberi
e Composta di Frutti Rossi € 29.00

Pietanze di Terra

Uova Croccanti e Asparagi € 11.00

Tartare alla Moda dello Chef € 17.00

Tagliatella al Ragu di Stridoli € 11.00

Julienne di Pollo su Misticanza con Olive Taggiasche e Caprino € 15.00

Tagliata di Filetto Olio e Rosmarino € 19.00

Chateaubriand Guarnita gr. 600 (min. 2 persone) € 60,00

Dolci

Selezione di Formaggi Caprini Vittorio Beltrami *Il Covo dei Briganti* € 9.00

Tortino al Cioccolato con Salsa di Vaniglia € 7.00

Semifreddo al Mascarpone con Croccantino € 7.00

Crema Brulè al Rosmarino € 7.00

Mantecato al Rhum € 7.00