

# MENÙ

## Le proposte di pesce azzurro

Palamita marinata con salsa ponzu servita con gel di albicocca e chips di topinambur

*Aguglia steam cooked, beetroot ice cream, sour cream and Frozen Raspberry*

€15

Aguglia a vapore gelato alla barbabietola panna acida e Frozen di lampone

*Marinated Palamita with ponzu sauce served with apricot gel and Jerusalem artichoke chips*

€13

Lanzardo scottato, scalogno in agrodolce, insalata di spinacino e salsa di carote e zenzero

*Seared Landardo, sweet and sour shallot, spinach salad and carrot and ginger sauce*

€15

\*\*\*\*\*

Taglierini alici marinate Piselli e 2 consistenze di limone

*Taglierini marinated anchovies Peas and 2 lemon's consistencies*

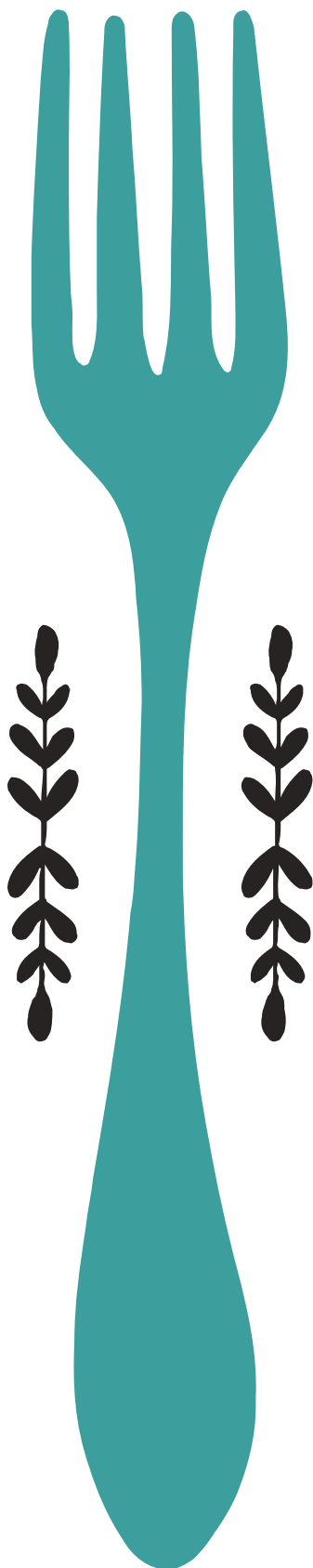
€13

Risotto tartare di tonno alletterato coulis di datterino giallo e crema di latte bruciato

*Risotto with tuna tartare, yellow datterino coulis and burnt milk cream*

€14





Cappellacci ripieni di mousse di mandorla. Serviti con aringa affumicata e gel di lampone

*Cappellacci stuffed with almond mousse, served with smoked herring and raspberry gel*

**€ 15**

### **Variazione di sgombro**

"Il crudo servito " con granita di mela verde e cetriolo,

"il fritto" composta di cipolla rossa e maionese di aneto

"alla plancia" con brunoise di verdure e mousse di robiola

### **Variation of sgombro**

*"raw fish" served with green apple granita and cucumber, "Fried"red onion marmalade and dill mayonnaise "Alla plancia" with vegetable brunoise and robiola mousse*

**€ 22**

Trancio di pesce spada in olio cottura crumble di olive, centrifuga di sedano e pesto di pomodori secchi

*Cooking oil Swordfish steak, olive crumble, celery juice and dried tomato pesto*

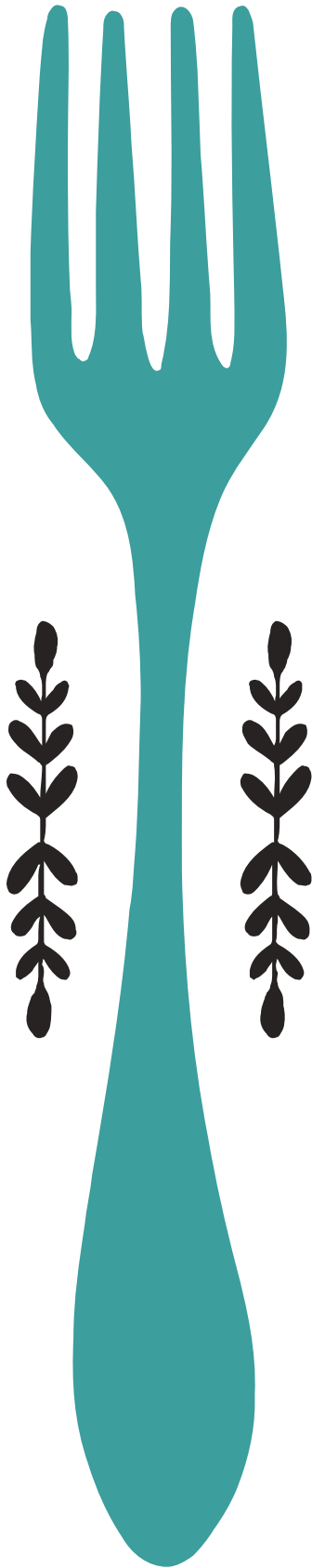
**€ 23**

Pesce azzurro del giorno crudo di zucchine in scapece e soffice di patate

*Pesce azzurro del giorno, raw zucchini in scapece and soft potatoes*

**€ 23**

## Le proposte di terra



Tartare di pomodoro cuor di bue agli agrumi, stracciatella e salsa di basilico

*"Cuor di Bue" Tomato tartare with citrus fruit, stracciatella and basil sauce*

**€ 11**

Zucchina tonda ed il suo arrosto burrata e salsa di peperoni

*Round courgette and its roasted burrata and pepper sauce*

**€ 11**

Pappardelle al ragù di calvaniva e pecorino di fossa

*Pappardelle with calvaniva ragù and pecorino di fossa sauce*

**€ 13**

Uovo in doppia cottura nido di bietola, cremoso al parmigiano e salsa di prezzemolo

*Double-cooked egg, beet nest, parmesan cream and parsley sauce*

**€ 13**

Battuta di manzo al coltello (chiedere allo staff)

*Beef tartare (ask the staff)*

**€ 14**

Bistecca alla fiorentina (prezzo al kg)

*Florentine Steak (price per Kg)*

**€ 55**