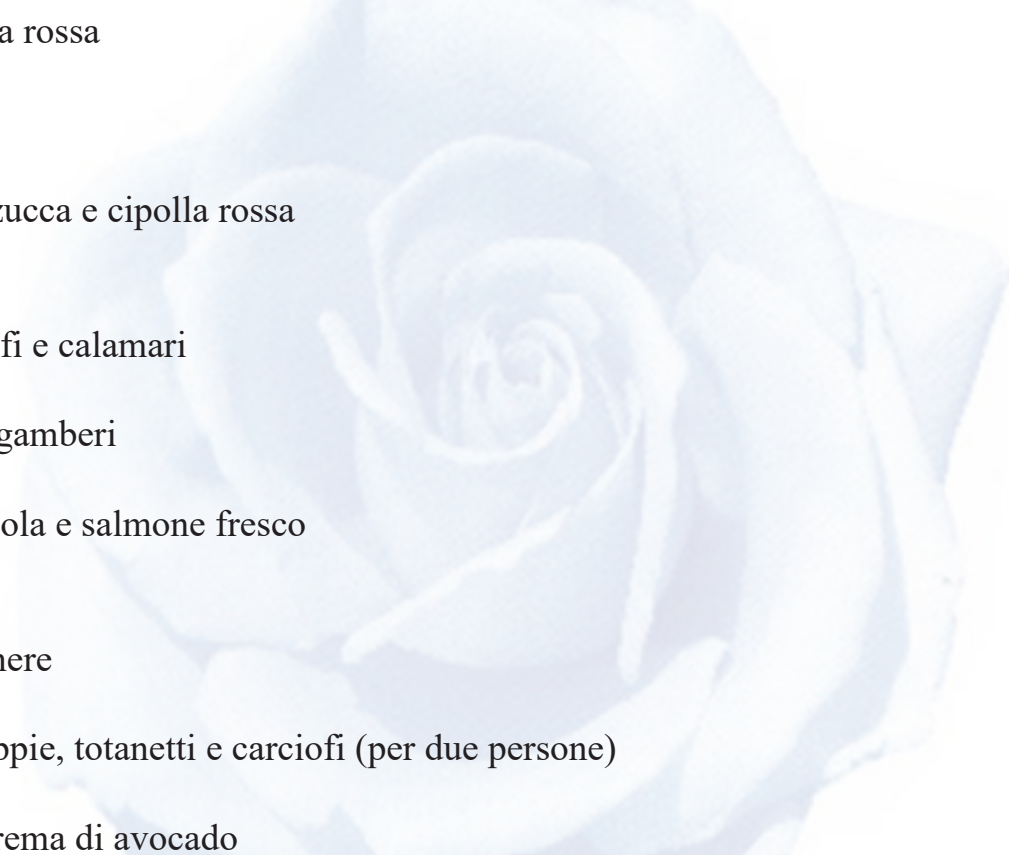


*...il nostro sogno è quello di proporre un menù senza carta e senza scelta...
...se andate a pranzo o a cena da un amico, sapete già che Vi offrirà quello che gli riesce meglio...*

DAL 2 NOVEMBRE 2018

LO CHEF AURELIO CONSIGLIA



Sauté di cozze con cipolla rossa	€ 08,50
Antipasto misto di pesce	€ 13,00
Carpaccio di cernia con zucca e cipolla rossa	€ 12,00
Tagliolini neri con carciofi e calamari	€ 13,00
Riso venere con zucca e gamberi	€ 13,00
Trofiette con pesto di rucola e salmone fresco	€ 12,00
Orata con patate e olive nere	€ 16,00
Branzino al forno con seppie, totanetti e carciofi (per due persone)	€ 32,00
Gamberoni ai ferri con crema di avocado	€ 17,00

VINI

Fiano del Salento i.g.p	€ 19,00
Mont blanc extra dry	€ 14,00
Vino a bicchiere	€ 03,00