

*...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...*

per il periodo dal 10 al 21 Luglio 2020

LO CHEF AURELIO CONSIGLIA

ANTIPASTI

Cozze con pomodorini e crostini	€ 08,00
Polpo croccante su crema di cannellini	€ 14,00
Tartara di tonno con insalatina di porcini	€ 14,00
L'antipasto misto di pesce caldo e freddo	€ 16,00

PRIMI PIATTI

Tagliatelle con salmone e crema di rucola	€ 13,00
Paccheri al profumo di mare	€ 15,00
Risotto con seppie e prosecco	€ 14,00
Spaghetti alla chitarra con lupini e bottarga	€ 15,00

SECONDI PIATTI

Sfilettata di tonno con cipolla rossa caramellata	€ 18,00
Branzino al forno con capperi e limone (per due persone)	€ 34,00
Gamberoni Argentini ai ferri	€ 18,00
Tagliata di cernia con cipolla rossa e aceto di mela	€ 15,00

VINI

Pinot grigio Collio	€ 19,00
Grillo/Viognier terre Siciliane	€ 17,00
Vino a bicchiere	€ 04,00

il ristorante è aperto solo a cena e con prenotazione obbligatoria del tavolo