

*...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 24 al 30 Novembre 2021

LO CHEF AURELIO CONSIGLIA

ANTIPASTI

Polipetti affogati con crostone di polenta	€ 11,00
Tartara di tonno con burrata	€ 15,00
Cozze alla marinara	€ 08,00
Code di gamberi con carciofi	€ 14,00
Insalatina di mare tiepida	€ 14,00
Antipasto misto di pesce caldo e freddo	€ 18,00

PRIMI PIATTI

Scialatielli al profumo di mare	€ 16,00
Risotto con seppie e prosecco	€ 15,00
Spaghetti alla chitarra con carciofi e gamberi	€ 14,00
Gnocchetti di patate con salmone e spinacino fresco	€ 13,00

SECONDI PIATTI

Tagliata di tonno al sesamo e cipolle rosse	€ 18,00
Branzino al sale grosso	€ 17,00
Misto di seppie, calamari e gamberi ai ferri	€ 18,00
Branzino con carciofi e patate	€ 17,00

VINI

Pinot nero vinificato bianco frizzante	€ 14,00
Pino bianco 2020 Gaierhof	€ 18,00
Vino a bicchiere	€ 03,50

solo per i giorni 25-26-27 Novembre 2021

Zuppa di pesce dello chef - € 24,00

(disponibile anche da asporto al costo di € 20,00)

prenotazione consigliata e green pass obbligatorio per pranzo/cena all'interno