

*...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 31 Agosto al 13 Settembre 2021

LO CHEF AURELIO CONSIGLIA

ANTIPASTI

Misto crudo del giorno	€ 21,00
Insalatina di polpo con sedano e noci	€ 16,00
Code di gamberi con crema al curry e mela	€ 18,00
Antipasto misto di pesce	€ 18,00

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla chitarra con gamberi e mandorle tostate	€ 15,00
Risotto al prosecco con battuta di salmone	€ 15,00
Paccheri con seppie, calamari e gamberi	€ 16,00
Tagliolini neri con lupini e zucchine	€ 15,00

SECONDI PIATTI

Filetto di branzino su crema di burrata	€ 18,00
Tagliata di tonno al sesamo con cipolla caramellata	€ 18,00
Gamberoni al pernod	€ 18,00
Misto di seppie, calamari e gamberi ai ferri	€ 18,00

MENÙ DEGUSTAZIONE € 40,00

Antipasto misto di pesce
Spaghetti alla chitarra con gamberi e mandorle tostate
Filetto di branzino su crema di burrata
Dolce del giorno

VINI

Bianco spumante extra dry	€ 13,00
Falanghina del Beneventano	€ 17,00

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