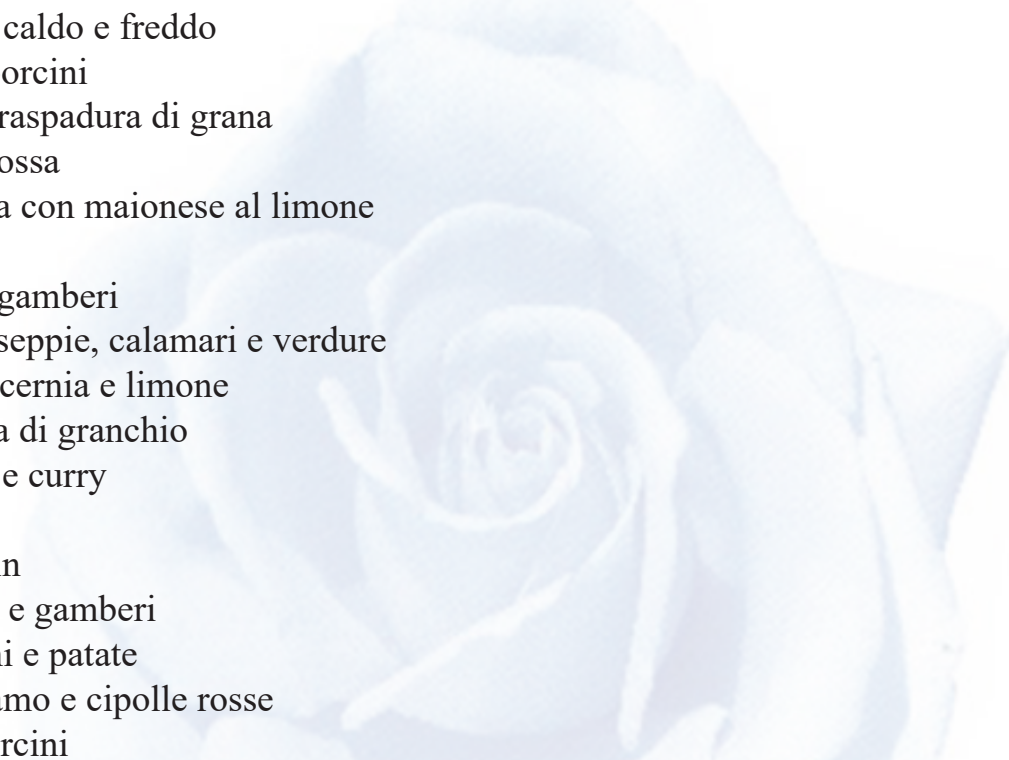


*...il nostro sogno è quello di proporre un menù senza carta e senza scelta...
...se andate a pranzo o a cena da un amico, sapete già che Vi offrirà quello che gli riesce meglio...*

per il periodo dal 20 Settembre al 05 Ottobre 2022

LO CHEF AURELIO CONSIGLIA



Antipasto misto di pesce caldo e freddo	€ 17,00
Carpaccio di tonno con porcini	€ 15,00
Insalatina di porcini con raspadura di grana	€ 14,00
Calamaretti con cipolla rossa	€ 12,00
Code di gamberi in crosta con maionese al limone	€ 13,00
Tagliatelle con porcini e gamberi	€ 15,00
Riso rosso integrale con seppie, calamari e verdure	€ 15,00
Gnocchetti di patate con cernia e limone	€ 14,00
Tagliolino nero con polpa di granchio	€ 15,00
Calamarata con salmone e curry	€ 14,00
Gamberoni aperti al gratin	€ 18,00
Fritto di seppie, calamari e gamberi	€ 18,00
Orata al forno con porcini e patate	€ 17,00
Scaloppa di tonno al sesamo e cipolle rosse	€ 18,00
Tartara di fassona con porcini	€ 17,00

VINI

Passerina	€ 16,00
Vermentino isola d'Elba	€ 19,00
Vino al bicchiere	€ 03,50

OFFERTA PRANZO: piatto unico, acqua, caffè - € 20,00