

Ostríche 4.00€ - 7.00€

Píovra in doppia cottura con patata acida, cime di rapa e olive taggiasche 16.00€

> Ombrina in ceviche, agrumi e pistacchio 16.00€

Tagliatella di seppia, il suo nero e radicchio tardivo 15.00€

Reale dí manzo in cbt, giardino di verdure invernali e latte delicato al rafano 14.00€

> Petto di quaglia in cbt, radicchio tardivo e polentina fritta 15.00€

Primi piatti

Tagliatelle fresche, capesante, carciofi e zafferano 16.00€

Bígolí al pepe, salsa cacío e pepe, baccalà e pompelmo rosa 15.00€

Maccheroncíní freschí aí molluschí, pomodoríní appassítí e fríaríellí 18.00€

Gnocchettí dí patate, ragù dí faraona al coltello e capríno fresco 16.00€



Secondí píattí

Trancío dí salmone alla píastra, con panna acída dí rapa rossa, cavolo nero e gel dí agrumí 18.00€

Calamarettí nostraní frittí, polentína morbída all'olío, arancía e puntarelle 18.00€

> Carrè di maialino da latte, patata montata alla paprika, cavolo cappuccio marinato a freddo 18.00€

> > Pesce fresco con contorno 50.00€/70.00€ al KG

> > > *

Coperto 3.00€

BUON SAN VALENTINO DA TUTTO LO STAFFALICANTO