



## ANTIPASTI

*Tempura di fiori di zucca, sogliola e gamberi* € 22,00

*Gran crudo di pesci, crostacei del Mediterraneo  
e zuppa fredda di tonno affumicato,  
rapanelli e daikon* € 29,00


*Panzanella di verdure, ricciola marinata  
e spugna croccante al basilico* € 24,00

*Crudo di Danish Crown su trasparenze di mela verde  
e cialda di Parmigiano Reggiano  
stagionato 30 mesi* € 24,00

*Orto di verdure cotte crude con tartufo estivo  
e burrata (Veg)* € 24,00

*Vitello tonnato con dolceforte di verdure  
e polvere di capperi* € 24,00

## PRIMI

- 
- Spaghetti di grani antichi Damigella alle vongole veraci,  
bottarga di muggine ed essenza di prezzemolo* € 23,00
- Pansotti di ricotta e basilico su crema di melanzane viola* € 22,00
- Paccheri damigella con pomodori datterino,  
mozzarella di bufala, gamberi crudi  
e limone biologico di Sorrento* € 23,00
- Raviolo aperto alla clorofilla di rucola  
con scampi, verdure e menta* € 25,00
- Risotto mantecato al timo, cedro  
e olio extra vergine d'oliva (Veg)* € 23,00
- Zuppa fredda di pomodoro e cetrioli  
con fiocchi di formaggio fresco di capra* € 20,00

## SECONDI

*Filetto di branzino di pesca all'amo  
con piccola caponata agrodolce di verdure* € 32,00

*Filetto di baccalà in pizzaiola scomposta* € 32,00

*Polipo di roccia arrostito su crema dolce di patate  
e tapenade di olive taggiasche* € 28,00

*Caglio di capra con giardino di verdure  
marinate al basilico (Veg)* € 28,00

*Casseruola di pollo e gamberi con riso speziato  
e verdure croccanti* €28,00

*Filetto Di manzo Antica Macelleria Feroci in doppio ristretto  
di chianti con patate e verdure dal mercato* € 30,00



## SELEZIONE DI FORMAGGI

*Cacio di Amatrice, Toma ai tre latti, Taleggio dop,  
Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi,  
Gorgonzola a fermentazione naturale,  
accompagnato da noci, albicocche disidratate,  
marmellata e miele*

4 pz

€14,00

6 pz

€16,00

## DESSERT

*Pavlova ai frutti di bosco*

€ 13,00

*Tiramisù 47*

€ 13,00

*Crème brûlée al pistacchio, semifreddo allo yogurt  
e spugna agli agrumi*

€ 13,00

*Babà al Limoncello, menta a frutta esotica*

€ 12,00

*Tagliata di frutta di stagione con sorbetto al lampone*

€ 11,00

*Tutto cioccolato 47 (consigliato per 2 persone)*

€ 13,00