





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