

## ANTIPASTI DI MARE

<b>"IL CAROSELLO DI MARE"</b>	29€
<i>Tartare di tonno rosso, crudità, insalata di polpo, mazzancolla e alici alla milanese</i>	
<b>TARTARE DI TONNO ROSSO</b>	20€
<i>Tartare di tonno rosso del Mediterraneo condito con salsa al mojito</i>	
<b>TARTARE DI GAMBERI ROSSI</b>	20€
<i>Tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo servita con citronette</i>	
<b>BIS DI TARTARE</b>	22€
<i>Tartare di tonno rosso al mojito e tartare di gamberi rossi di Mazara Del Vallo</i>	
<b>CARPACCIO DI CAPESANTE</b>	20€
<i>Carpaccio di capesante selvatiche crude servite con citronette e sale di Maldon</i>	
<b>CRUDITÀ</b>	22€
<i>Crudità di scampi di Porcupine e gamberi rossi di Mazara Del Vallo serviti al naturale</i>	
<b>MAZZANCOLLE IN KATAIFI</b>	19€
<i>Mazzancolle del mediterraneo in Kataifi accompagnate da salsa piccante di friggitielli e pomodoro pachino</i>	
<b>ALICI E SCAMPETTI CROCCANTI ALLA MILANESE</b>	17€
<i>Alici e scampeti impanati alla milanese e fritti, serviti su letto di rucola con riduzione di balsamico</i>	
<b>INSALATA TIEPIDA DI POLPO</b>	19€
<i>Insalata di polpo tiepido con puntarelle</i>	
<b>BACCALÀ MANTECATO</b>	17€
<i>Baccalà mantecato servito con crostoli di polenta croccante</i>	

## ANTIPASTI DI TERRA

<b>INSALATA DI PUNTARELLE</b>	14€
<i>Insalata di puntarelle con acciuga del cantabrico e pecorino di grotta</i>	
<b>SFORMATINO DI PORCINI</b>	14€
<i>Sformatino di porcini servito con fonduta leggera di Gorgonzola DOP e nocchie tostate</i>	
<b>FIORI DI ZUCCA</b>	17€
<i>Fiori di zucca ripieni di ricotta vaccina e culatello di Zibello, cotti al forno</i>	
<b>PATÉ DI VITELLO TARTUFATO</b>	15€
<i>Paté di vitello al tartufo bianco e vino Sauternes con pan brioche</i>	
<b>SELEZIONE DI SALUMI D.O.P</b>	16€
<i>Prosciutto crudo e salame felino del salumificio Rossi di Parma serviti con gnocco fritto</i>	

## PRIMI PIATTI DI MARE

<b>"BOTTARGA"</b>	23€
<i>Spaghetti "Senatore Cappelli", aglio olio e peperoncino, acciuga del Cantabrico e bottarga di tonno rosso</i>	
<b>"LA GRICIA E IL MARE"</b>	20€
<i>Spaghetti di pasta fresca con cipolla di Tropea, marsala, guanciale di Amatrice, pecorino di grotta e mazzancolle</i>	
<b>"ROSSO DI MARE"</b>	20€
<i>Tonnarelli di pasta fresca al ragù di scorfano di scoglio, San Marzano dop e olive di Taggia</i>	
<b>"ENIGMA"</b>	22€
<i>Spaghetti di pasta fresca con guanciale di Amatrice, pecorino di grotta, capesante, timo e rosmarino</i>	
<b>"PACCHERI IN VIOLA"</b>	20€
<i>Paccheri di Gragnano cozze nostrane, patate vitelotte e pecorino di grotta toscano</i>	
<b>"I SETTE SENSI"</b>	24€
<i>Tagliolini di pasta fresca con molluschi e crostacei sgusciati, zucchine croccanti e aromi mediterranei</i>	

## PRIMI PIATTI DI TERRA

<b>"PORCINO"</b>	20€
<i>Paccheri di gragnano con porcini, culatello di Zibello, zafferano e parmigiano reggiano 24 mesi</i>	
<b>"ZIBELLO"</b>	20€
<i>Tagliolini al culatello di Zibello mantecati al parmigiano reggiano 24 mesi</i>	
<b>"MONTALCINO"</b>	18€
<i>Paccheri al ragù di fassona piemontese e Rosso di Montalcino</i>	

## **PESCATI DEL GIORNO**

(Disponibilità sulla base degli arrivi giornalieri)

<b>PEZZOGNA</b>	9,5 Hg/€
<b>RICCIOLA</b>	
<b>SAN PIETRO</b>	
<b>OMBRINA</b>	
<b>CERNIA</b>	
<b>DENTICE GIBBOSO</b>	
<b>ROMBO CHIODATO</b>	

### **SECONDI DI MARE**

<b>TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO</b>	32€
<i>Filetto di tonno rosso del mediterraneo in crosta di sesamo, pistacchi e semi di girasole</i>	
<b>POLPO ARROSTITO</b>	29€
<i>Polpo del mediterraneo arrostito e aromatizzato alla paprika dolce con patate soubé</i>	
<b>POLPO ALL'ISOLANA</b>	29€
<i>Polpo del mediterraneo al naturale con schiacciata di patate rosse</i>	
<b>ROLLÈ ALLA BECCAFICO</b>	27€
<i>Rollè di branzino alla beccafico con insalatina croccante e balsamico</i>	
<b>PESCE SPADA NOVELLO NOSTRANO</b>	28€
<i>Filetto di pesce spada grigliato con cicorino saltato aglio olio e peperoncino</i>	

### **SECONDI DI TERRA**

<b>FILETTO AI PORCINI</b>	35€
<i>Filetto di scottona bavarese con funghi porcini "testa rossa"</i>	
<b>GUANCIALETTO DI VITELLO</b>	29€
<i>Guancialetto di vitello laccato al barolo con polentina grigliata</i>	
<b>FILETTO DI SCOTTONA BAVARESE</b>	32€
<i>Servita su pietra ollare con patate a fiammifero e verdure di stagione</i>	
<b>COSTATA DI SCOTTONA BAVARESE</b>	8,5 Hg/€
<i>Servita su pietra ollare con patate a fiammifero e verdure di stagione</i>	
<b>FIorentina DI SCOTTONA BAVARESE</b>	9 Hg/€
<i>Servita su pietra ollare con patate a fiammifero e verdure di stagione</i>	
<b>CHATEAUBRIAND DI SCOTTONA BAVARESE</b>	9,5 Hg/€
<i>Servita su pietra ollare con patate a fiammifero e verdure di stagione</i>	

### **CONTORNI**

<b>PORCINI TRIFOLATI</b>	9€
<i>Porcini trifolati con aglio e prezzemolo</i>	
<b>VERDURE GRIGLIATE</b>	6€
<i>Verdure alla griglia</i>	
<b>PATATE A FIAMMIFERO</b>	6€
<i>Patatine tagliate a fiammifero fritte</i>	
<b>CATALOGNA SALTATA</b>	6€
<i>Catalogna saltata con aglio, olio e peperoncino</i>	
<b>INSALATA MISTA</b>	6€
<i>Misticanza, rucola e pomodorini</i>	

## **SPECIALE TARTUFO BIANCO**

<b>TAGLIOLINI AL TARTUFO BIANCO</b>	43€
<i>Tagliolini di pasta fresca con fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi e tartufo bianco d'Alba</i>	

## DESSERT

**SORBETTO ARTIGIANALE CON/SENZA VODKA** 7€ / 9€  
*Hand-made sorbet*

**SPUMA DI CIOCCOLATO FONDENTE E NOCCIOLE** 9€  
*Creamy dark chocolate cake with hazelnuts*

**TARTE TATIN DI MELE, CANNELLA CON CREMA CHANTILLY E PANNA MONTATA** 9€  
*Tarte tatin of apples and cinnamon with chantilly and whipped cream*

**SEMIFREDDO AL CROCCANTE DI PISTACCHIO CON RIDUZIONE DI BALSAMICO** 9€  
*Crunchy pistachios parfait with balsamic vinegar reduction*

**CONCHIGLIA DI SFOGLIA CON CREMA CHANTILLY, FRAGOLE E PANNA MONTATA** 9€  
*Shell of puff pastry with fresh strawberry, chantilly and whipped cream*

**BIRRAMISU'** 9€  
*Tiramisù with Guinness beer*

**CAROSSELLO DEI GOLOSI** 18€  
*Dessert carousel*

## FORMAGGI

**PECORINO STAGIONATO IN GROTTA - PREMIATO CASEIFICIO ROCCA - TOSCANA** 8€  
*Pecorino aged in cave*

**PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI** 8€  
*Parmesan cheese aged 24 months*

**GORGONZOLA DOP "01" - PREMIATO CASEIFICIO ARIOLI - LOMBARDIA** 8€  
*Gorgonzola cheese "01"*