

## ANTIPASTI

Melanzane, pomodoro caramellato, cremoso di provolone,  
pomodorini confit e cialde di pane € 14,50

Insalata di polpo, patate al vapore, pomodorini, misticanza,  
avocado e olive taggiasche € 14,50

Tortino di patate e sedano rapa con gamberi rossi di Mazara,  
tartufo nero e crostini di pane € 15,50

Insalatina di funghi freschi con sedano, grana e nocciole € 15,00

Carpaccio di ricciola marinato a freddo con insalatina di verdure croccanti,  
salsa teryiaki e semi di sesamo tostato € 15,00

## PRIMI PIATTI

Paccheri con castagne, bacon croccante e fonduta di Parmigiano € 15,00

Risotto Carnaroli Riserva con fiori di zucca,  
pomodorini gialli appassiti e gamberi rosa € 15,00

Gnocchi rustici di patate con porcini, basilico e nocciole € 15,00

Chitarrine di pasta fresca con fonduta di Parmigiano allo zafferano, uva passa,  
finocchietto selvatico e alici fritte € 15,00

Orecchiette con ragù di triglie e fagioli cannellini € 15,00

## SECONDI PIATTI

Filetti di branzino scottati in plancia, coste arrostate e cremoso di patate e cipolle € 19,00

Trancetti di orata dorati al burro con composta di cipolle di Tropea e cavolfiore € 18,00

Tagliata di petto d'anatra con zucca, nocciole e spinaci € 18,00

Cotoletta alla milanese con patate rosolate e/o rucola e pomodorini € 19,00

Costata del Nebraska (48 giorni di frollatura) alla griglia con verdure e patate € 26,00

**STARTERS**

Eggplant, caramelized tomato, creamy provolone cheese,  
confit cherry tomatoes and bread wafers € 14,50

Octopus salad, steamed potatoes, cherry tomatoes, mixed salad,  
avocado and Taggiasca olives € 14,50

Potato and celeriac pie with Mazara red prawns, black truffe and croutons € 15,50

Fresh mushroom salad with celery, parmesan and hazelnuts € 15,00

Cold marinated amberjack carpaccio with crispy vegetable salad,  
teryaki sauce and toasted sesame seeds € 15,00

**FIRST COURSE**

Paccheri with chestnuts, crispy bacon and Parmesan fondue € 15,00

Risotto Carnaroli Riserva with courgette flowers,  
yellow tomatoes and pink prawns € 15,00

Rustic potato gnocchi with porcini mushrooms, basil and hazelnuts € 15,00

Chitarrine of fresh pasta with saffron Parmesan fondue, raisins,  
wild fennel and fried anchovies € 15,00

Orecchiette with mullet ragout and cannellini beans € 15,00

**MAIN COURSE**

Sea bass fillets seared on the grill, roasted chard and creamed potatoes with onions € 19,00

Slices of gilthead bream browned in butter with Tropea onion compote  
and cauliflower € 18,00

Sliced duck breast with pumpkin, hazelnuts and spinach € 18,00

Milanese cutlet with browned potatoes and/or rocket salad and cherry tomatoes € 19,00

Nebraska entrecôte (48 days of maturation) grilled with vegetables and potatoes € 26,00