

.... per iniziare

*Culaccia di Parma
con crostini caldi e riccioli di burro aromatizzato* € 9,00

*Degustazione di affettati del territorio
con quadrucci di gnocco fritto* € 9,00

*Caprese tiepida con mozzarella di bufala, olive taggiasche
cipolla di Tropea e pomodorini datterini
su salsa al pesto genovese* € 8,00

*Battuta di branzino del Tirreno
con olive taggiasche e pomodorini essiccati* € 10,00

*Polpo con caponatina di verdure
su pane carasau* € 10,00

.... la pasta ed il riso

Tortelli d'erbetta alla parmigiana € 8,00

Paccheri di Gragnano alla mediterranea € 8,00

*Spaghetti saltati con
cozze, vongole e bottarga* € 10.00

*Risotto mantecato
con crema di asparagi e prosciutto crudo croccante* € 8.00

.... dalla terra e dal mare

*Battuta di Fassona all'extravergine
su misticanza di stagione* € 14,00

*Filetto di bue alla brace
con patate rosolate e verdure grigliate* € 15,00

Tagliata di tonno con salsa agli agrumi € 14,00

*Gran frittura mista di
calamari, gamberoni, tonno e zucchine* € 12,00

Contorni del giorno € 3,00

.... per finire in dolcezza

Crostate rustiche miste € 3,50

Torta cioccolatino € 3,50

Crema mascarpone con fragole e cioccolato € 4,00

Crema Catalana € 4,00

Semifreddo al torroncino con colata di cioccolato € 4,00

Macedonia di frutta fresca € 3,50