

MENÙ

Crostini con acciughe del Cantabrico,
burrata e burro

€ 12

Quinoa tricolore con fagiolini, pomodorini
al forno, mandorle salate e crema carota
viola

€ 11

Culaccia fichi e melone (con burrata più €
4) € 15

Carpaccio di lonza affumicata al faggio con
senape al miele

€ 13

Spaghetti alla chitarra con ragù di pesce
€ 16

Pennette con salsa di datterino giallo,
basilico e burrata

€ 13

Riso Venere con Polpo, Zucchine e Pesto di
Melanzane e Mandorle e zest d'agrumi

€ 17

MENÙ

Tartare di Salmone con salsa spicy mango e chips di crudo

€ 17

Tartare di Fassona con battuto di acciughe, capperi e maionese

€ 17

Tartare di Avocado con ketchup alla zucca e sedano croccante

€ 16

Burger di Pulled Pork con cipolla caramellata e patate al forno con buccia

€ 15

Insalata tiepida di calamari alla catalana con gamberone scottato e pane carasau

€ 15

DESSERT

Cheesecake con fichi

€ 6

Cheesecake all'arancia amara

€ 6

Crostata di mele con panna

€ 6

Gelato al fiordilatte con miele tartufo

€ 8