

---

---

## PICCOLI MORSI

---

---

POLPO ARROSTO, PESTO DI  
PREZZEMOLO, MARMELLATA DI  
POMODORO  
€ 24.00

ASTICE BLU, PATATE E  
COMPOSTA DI PRUGNE  
€ 30.00

CULATELLO, GNOCCO FRITTO E  
MOSTARDA  
€ 20.00

TARTARE DI TONNO  
ALLA MEDITERRANEA  
€ 28.00

INSALATA DI GALLINA  
E SCAROLA  
€ 26.00

BURRATA, SPINACI E POMODORI  
€ 16.00

VERDURE DI STAGIONE  
E CIALDA DI PANE  
€ 16.00

---

---

## INSALATE

---

---

INSALATA DI POLLO  
RUSPANTE  
€ 23.00

INSALATA NIZZARDA  
€ 26.00

INSALATA DI GAMBERI  
€ 24.00

---

---

## LUNCH BOX

---

---

QUATTRO PICCOLE PORTATE  
SERVITE INSIEME  
PER UN PRANZO VELOCE ED  
EQUILIBRATO

€ 42.00

---

---

## PRIMI

---

---

SPAGHETTI  
AL POMODORO  
DEL PIENNOLO E CAPRINO  
€ 20.00

LINGUINE,  
VONGOLE  
E BOTTARGA  
€ 26.00

GARGANELLI,  
FAGIOLI  
E CAVOLO NERO  
€ 24.00

MINISTRONE  
DI VERDURE  
€ 18.00

RISOTTO LIMONE  
E SCAMPI  
€ 36.00

ZUPPA TIEPIDA  
DI CICERCHIE, BIETOLA  
E OSTRICHE  
€ 26.00

---

---

## SECONDI

---

---

BRANZINO, CREMA DI FAGIOLINI  
E MANDORLA  
€ 42.00

DENTICE, LIMONE  
E CAPONATINA DI MELANZANE  
€ 40.00

AGNELLO, BROCCOLETTI  
E CREMA DI TARALLO  
€ 38.00

MILANESE VECCHIO STILE  
€ 40.00

---

---

## DOLCI

---

---

LIQUIRIZIA, CAPRINO  
E MANDORLA

BABÀ AL RUM  
E GELATO ALLO ZABAIONE

SFOGLIA AL MUSCOVADO,  
PISTACCHIO E SORBETTO  
ALLE MORE

CREMOSO ALLA NOCCIOLA  
E FRUTTI DI BOSCO

TARTELLETTA ALLE MANDORLE,  
RICOTTA, CASTAGNE  
E SORBETTO AL MELOGRANO

CREMOSO AL CIOCCOLATO  
FONDENTE, ARANCIA  
E GELATO ALLA MENTA

PICCOLA PASTICCERIA (PER 2)

GELATI E SORBETTI

€ 15.00

- 
- 
- IL PESCE SERVITO CRUDO SUBISCE UN PROCESSO DI BONIFICA SECONDO REGOLAMENTO CE 853/2004
  - LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO
- 
- 

