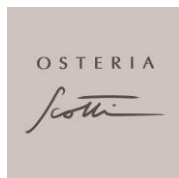


# MENU



## ANTIPASTI

Soffice di cavolfiore, uovo trasparente,  
salsa alle alici e crostini € 16

Carpaccio d'orata marinata, maionese al lime, mela,  
puntarella e brodetto al cavolo viola € 18

Calamaro al vapore, piselli novelli, guancialetto croccante  
e beurre blanc ai ricci di mare € 18

Carpaccio di manzetta  
con Agnò, agretti, fragole e caviale d'aringa € 17

Insalata di coniglio all'olio extravergine, pan brioche,  
misticanze all'aceto di lamponi € 18

## PRIMI

Risotto alla ligure  
Basilico, patate, fagiolini, pinoli e olive taggiasche € 23  
(minimo 2 persone)

Spaghettoni del pastificio Mancini al sugo  
di pesci bianchi, zenzero e alga spirulina € 24

Ravioli cacio e pepe,  
guazzetto di vongole veraci al timo € 23

Tagliatelle di pasta fresca,  
ragù d'anatra al coltello e frutti rossi € 22

Zuppa di cipolle in crosta € 22

## SECONDI

La nostra costoletta di vitello alla milanese,  
pomodorini e maionese alle verdure € 42

Coda vaccina brasata al moscato di Scanzo,  
purè di patate alla francese € 26

Rana pescatrice con salsa al pane di segale,  
rafano e indivia brasata € 26

Ombrina Boccadoro, lenticchie e i suoi pop corn, olio  
di alloro, polvere di carota e chips di cavolo nero € 26

Crudo di mare  
scampi marinati, gamberi rossi di Mazara del Vallo,  
ostrica "La Dèesse Blanche", tartare di salmone  
€ 34

## DESSERT

Zabajone e gelato alla cannella € 8

Yogurt, fragole e fava di Tonka  
crumble e spuma allo yogurt, fragole in naturale  
e in sorbetto € 10

Crema al cioccolato, pera  
e gelato al caramello salato € 10

Biscotto sablè, crema al tè Earl Grey,  
lamponi e meringa € 10

Vino al bicchiere - € 5

Vino al bicchiere di selezione - € 7

Acqua ecosostenibile Alma 0,75 lt - € 2

Coperto e pane € 3