

IL NUOVO MENU

THE NEW MENU

ANTIPASTI

- Samosa con baccalà mantecato e salsa piccante di pachino bruciato 9€
- Parmigiana estiva con salsa di stracciatella di bufala all'olio d'oliva e menta piperita 7€
- Battuto di manzo con pesca noce, capperi in fiore croccanti e purea di carote alla curcuma 10€
- Carpaccio di tonno con la sua salsa e riduzione di frutti rossi 9€
- Bollito fritto agli agrumi su insalatina di carote e salsa tzatziki 7€
- Prosciutto e Mozzarella con focaccia ai fichi secchi 9€

PRIMI

- Paccheri infornati ripieni di ricotta di pecora, zeste di limone, fonduta e salsa al basilico 13€
- Tagliolini al pomodoro e salsa di burrata d'Andria 11€
- Fusillone con misto di pomodorino e crudité di tonno alle erbe 13€
- Tonnarello con asparago di mare e pane al nero di seppia 12€
- Gnocchi viola con finocchi al latte di cocco, curcuma e semi di papavero 14€

SECONDI

- Rana pescatrice e verdure in tempura con cipolla marinata all'aperol e aceto di vino 14€
- Tonno affumicato alla salsa bbq, alici, pomodori semi dry e scalogno glassato 18€
- Totani grigliati con caponata di verdure in agrodolce, salsa teriaky e gazpacho di mandorle 14€
- Tartare di manzo allo zenzero con schiuma alla birra e baguette ai cereali fritta 16€
- Tataki di Controfiletto con maionese agrumata, terra di olive e tempura di porro e finocchi 18€
- Chevice vegano servito in foglia di banano (mango, cetrioli, cipolla marinata, coriandolo, avocado, pannocchia di mais, lime) 16€

PANINI

- Fish burger di tonno con zucchine gratinate, mozzarella e maionese 14€
- Burger di pollo con salsa chipotle, cavolo viola, cheddar e avocado 13€
- Hamburger alla tirolese con manzo, Leerdammer, speck e taleggio 13€
- Pork burger con porchetta fatta in casa, cipolle caramellate e salsa barbeque 13€
- Vegan burger di fagioli neri con insalata, pomodoro e salsa di mais al lime 13€
- Classic burger di manzo con mozzarella, insalata e pomodoro 12€