



TAPAS

Controfiletto di Angus marinato
con scaglie di Castelmagno €6

Prosciutto d'oca €6

*Gamberi in crosta €6

*Falafel €5

ANTIPASTI

Gamberi in sfoglia e crudo di Parma salsa ai
peperoni €12

Salmone affumicato salsa mango e soia €10

Calamaro al cous cous salsa al curry €10

Galletto farcito all'ananas con

Maionese di ananas e zenzero € 10

Ventaglio di melanzana gratinata

su crema di pomodoro € 9

Battuta al coltello e vitello tonnato della
tradizione €12

PRIMI PIATTI

*Agnolotti dell'ostu al sugo d'arrosto €12

*Tagliolini al ragù di salsiccia €9

*Gnocchi ai pomodori secchi e olive
taggiasche e crema di burrata €10

*Plin di patate e borragine al cipollotto di
Tropea e zafferano €12

Risotto alle erbe profumate dell'orto,
zabaione salato e fonduta di pecorino €10

Linguina spadellata con bisque di gamberi,
passata di asparagi e tartare di gamberi di
Mazara del Vallo €12



SECONDI PIATTI

TUTTI I SECONDI SONO ACCOMPAGNATI DA UN
CONTORNO DI VERDURA

Coscia di anatra confit e riduzione di
lamponi €16

Scamone di manza pezzata rossa
ai 5 pepi €17

Baccalà in tempura su crema di patate e
sedano e salsa al cocco €16

Carrè di agnello profumato al timo €18

Filetto di branzino scottato
su verdure in agrodolce €17

Stracotto di manza Piemontese
al Nebbiolo €16

Ruota di formaggio €12

VINI DESSERT

Barolo chinato Marcarini €7

Lustau Pedro Ximenez San Emil €6

Passito di Pantelleria Bukkura de Bartoli €7

Porto Fonseca €6 Vermouth Drapò €4

DESSERT

Zabaione gin €6

Tiramisu di Sol €7

Diamante di nocciola €7

Tortino di frolla, fragole e mousse di
cioccolato bianco alla vaniglia €7

Cheese cake ai frutti rossi e terra al cacao €7

Creoso allo yogurt su bisquit al cacao e
ciliegie caramellate €7

Gelato o sorbetti €5

DIGESTIVI

Gin Tonic €7-9

Amari €3-4

Liquori €4

Whisky €7-9

Cognac €8

Armagnac €7 Grappe €4-6

*ALCUNI PRODOTTI VENGONO ABBATTUTI DI
TEMPERATURA

SERVIZIO E COPERTO €2