

TAPAS

Gamberi in crosta €7

Controfiletto di Angus marinato a
secco e scaglie di Castelmagno €7

Falafel €7

ANTIPASTI

*Antipasto del giorno
(tartare di salmone e avocado con te
matcha blu)€13

*Cappesante scottate
su crema d'asparagi €14

Parmigiana moderna €10

Fiori di zucca ripieni di ricotta erbe
su scapece di zucchine €10

Battuta al coltello e

Vitello tonnato della tradizione €13

PRIMI PIATTI

*Primo del giorno
(mezze maniche spadellate con
pomodorini e ricciola) €13

*Agnolotti dell'Ostu al sugo
d'arrosto€13

*Tortelli ripieni di carbonara
al nero di seppia € 13

*Gnocchi di pomodoro su crema di
fave e pomodoro secco €11

*Risotto con chutney di mango e
tartare di gamberi
di Mazara del Vallo €13

SECONDI PIATTI

*Secondo del giorno

(Tonno pinna gialla del mediterraneo
scottato con pomodoro confit al
sesamo nero)€22

*Filetto di Orata al forno su zuppetta di
totani, gamberi e cozze €20

Petto d'Anatra al forno
con riduzione di lampone €20

Guancia di manza
stracotta al Nebbiolo €17

Tagliata di Manzetta Prussiana
e invidia stufata €22

DESSERT

Zabaione al Gin €7

Bouquet non bouquet con mou salato €7

Tortino di frolla al cioccolato con
namelaka al pistacchio

e mousse ai lamponi €8

Diplomatica moderna con
cuore di ciliegie caramellate €8

Frolla di franipane e fragole €8

Tiramisù di Sol €8

Gelati €5

Sorbetti €5

VINI DA DESSERT

Passito di Pantelleria Mandra Rossa €7

Porto Quinta della rosa Reserva €7

Moscato d'Asti Mongioia €6

