



MENU'

ANTIPASTI

Il crudo di mare secondo la disponibilità 24,00
(2 scampi, 2 gamberi di Mazara del Vallo, 2 ostriche eclair, 4 canestrelli,
1 capasanta)

Tartare di tonno pinna gialla con la burrata campana 18,00

Testa e cuore 18,00
(Pan briosche su crema di carciofi, musetto con crudità di gamberi viola)

Gratinato misto :..... 16,00
(2 scampi, 2 code di gambero, 1 capesante, 2 canestrelli, 2 capelunghe, 2 cozze)

Polpo croccante su focaccina e funghi misti trifolati 14,00

Il San Daniele con fichi e la bufala campana D.O.P. 12,00

Il prosciutto affumicato cotto nel pane con cren..... 14,00

PRIMI PIATTI

Spaghettone monograno Felicetti con aglio nero, peperoncino
e riccio di mare 16,00

Spaghetti con le vongole veraci 15,00

Linguine monograno Felicetti con l'aragosta 28,00

Risotto con gambero rosso di Mazara del Vallo e gocce di burrata
minimo x 2 persone 17,00 cad 1

Ravioli ai crostacei e pomodorini alle erbe 18,00

Ravioli alla zucca con fonduta di Montasio e
grumble di amaretti 12,00

Ravioli al tartufo estivo con stracchino antico, burro e salvia 18,00

SECONDI PIATTI

Fritto di calamaretti , gamberi e verdure croccanti 14,00

Pescato del giorno al forno o in crosta di sale all,hg 6,50

Tagliata di tonno pinna gialla alla mediterranea 18,00

Trancio di ricciola con spuma di patate novelle
funghi misti e tartufo estivo 24,00

Costata di pezzata rossa friulana alla griglia 18,00

Tagliata di Angus con patate al forno 17,00

Hamburger di pezzata rossa friulana matura 6 mesi
con patate house 12,00

CONTORNI

Patate fritte house4,00

Patate al forno 4,00

Funghi misti del bosco trifolati6,00

Insalata di stagione mista5,00

DESSERT

Tiramisù classico con sifonata leggera di caffè 100% arabica 7,00

Sfera di cioccolato con la sua mousse
su crumble di mandorle 7,00

Mousse al cioccolato..... 7,00

Parfait ai frutti di bosco 7,00

Sorbetto al limone 5,00