

STARTER

★ TONNO ROSSO AL COLTELLO avocado, succo di lime, mirtilli neri e germogli RED TUNA TARTARE avocado, lime juice, blueberries and sprouts	16
GAMBERI ROSA e verdure al vapore in involtino di carta di riso e soia alla curcuma PINK MAZARA PRAWNS, EVO oil, lemon zest, dill and salt flakes	15
BATTUTO DI FASSONA cipolla rossa, cetriolo, pomodoro camone e fior di capperi BEATEN OF FASSONA red onion, cucumber, camone tomato and caper flower	14
SALMONE MARINATO in tartare, pesca percoca, zucchine trombetta e rucoletta MARINATED SALMON in tartare, percoca peach, trumpet courgette and rocket	14
PROSCIUTTO LANGHIRANO crudo, burrata di Andria DOP, melone estivo e gnocco PROSCIUTTO LANGHIRANO raw, burrata from Andria DOP, summer melon and gnocco	12
* TARTARE ESTIVA crudità di verdure su letto di mistica e spicy dressing al mango LIGHT PARMIGIANA aubergine, pachino tomato, buffalo bell and basil	10

PASTA

★ PACCHERI DI GRAGNANO IGP tre crostacei, pomodori datterini melanzana e Pepe di Cayenna PACCHERI DI GRAGNANO IGP three shellfish, aubergine datterini tomatoes and Cayenne pepper	14
■ MEZZELUNE HOMEMADE ripiene di gallinella di mare su ragù bianco di verdure estive MEZZELUNE HOMEMADE stuffed with sea gurnard on courgette puree and tomato confit	13
SPAGHETTONE DI KAMUT BIO bottarga di muggine di Cabras, crumble di pane e scorza di limone BIO KAMUT SPAGHETTONE BIO Cabras mullet bottarga, bread crumble and BIO lemon peel	13
* ■ CHITARRINO HOMEMADE pomodoro fresco, crema di stracciatella e basilico HOMEMADE GUITARRINO fresh tomato, stracciatella cream and basil	12
RISO BASMATI AL SALTO filetti di pollo BIO e julienne di verdure di stagione BASMATI RICE WITH SALTO BIO chicken fillets and julienne seasonal vegetables	11
* MACCHERONCINI INTEGRALI pesto di zucchine, nocciole tostate e briciole di zenzero TROFIE ALL'ACQUA homemade, white ragout of summer vegetables and toasted pine nuts	10

* VEGETARIANO

■ HOMEMADE

* CHEF'S SUGGESTION

MAIN COURSES

★ FILETTO DI BLACK ANGUS giardino di verdure alla griglia e profumo di origano BLACK ANGUS FILLET garden of grilled vegetables and the smell of oregano	25
★ MILANESE DI VITELLO patate chips, tartare di cuore di bue e mistica estiva MILANESE DI VITELLO potato chips, beef heart tartare and summer mixture	24
BRANZINO IN CROSTA DI LIMONE zucchine nere alla menta e olive taggiasche BASS Ligurian-crusted lemon black courgettes with mint and Taggiasca olives	20
★ SCOTTATA DI TONNO ROSSO sesamo, pomodorini confit e chips di melanzana violetta RED TUNA SCOTTED sesame, confit cherry tomatoes and violet eggplant chips	20
* SMORGAS BURGER di tofu, bulgur, barbabietola, formaggio di capra e avocado servito con patate saltate VEGAN BURGER of bulgur and tofu, vegan maio and rye bread	14
SALMONE ALLA "PLANCIA" caponata di verdure di stagione e curry dressing "PLANCIA" SALMON "seasonal vegetable caponata and curry dressing	16
TAGLIATA DI CONTROFILETTO hereford irlandese, patate, rucoletta selvatica e pomodorini SHEET CUT hereford irish, potatoes, wild rocket and cherry tomatoes	16

DESSERT

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA ★ 10 ananas, fragole, passion fruit, mela verde, kiwi, banana	FRESH FRUIT OF SEASON ananas, fragole, frutti della passione, mela verde, kiwi, banana
SEMIFREDDO FONDENTE ■ 10 ai tre cioccolati Valrhona, gelato e croccantino alla mandorla	DARK SEMIFREDDO to the three Valrhona chocolates, ice cream and almond brittle
CROSTATINA CROCCANTE ■ 7 crema pasticcera homemade e fragole fresche	CROSSING CROSTATIN custard and fresh strawberries
TIRAMISÙ AL CAFFÈ ■ 7 crema al mascarpone, cacao, biscotti e caffè	AT CAFE TIRAMISU ' mascarpone cream, cocoa, biscuits and coffee
SORBETTO DI SORRENTO * 7 limoni biologici, vodka belvedere e zucchero di canna	SORRENTO SORBETTO organic lemons, vodka belvedere and cane sugar