

MENU'



Antipasti

- Crudo e cotto di mare:** carpaccio di ombrina, gamberi rossi di Sicilia, alici fritte con salsa carpione, crostino con burrata e acciughe, calamari con crema di ceci € 30.00
- Alici fritte:** alici fritte servite su un letto di carpione marinato € 10.00
- Gamberi rossi:** crudo di gamberi rossi con pureè di avocado e misticanza € 18.00
- Tartare di tonno:** tonno tagliato a coltello con burrata e pistacchi € 13.00

Primi Piatti

- Spaghettoni con acciughe di Sicilia:** spaghettoni al profumo di limoni con pangrattato tostato, burrata e acciughe di Sicilia € 12.00
- Gnocchetti di patate alle alghe:** gnocchetti di patate alle alghe con calamari, gamberi e bottarga € 13.00
- Risotto viola robiola e pistacchi:** risotto all'acqua di cavolo rosso con robiola di Roccaverano e pistacchi € 12.00
- Tagliolini asparagi e guanciale:** tagliolini con asparagi e guanciale spolverati con pecorino e pepe € 11.00

Secondi Piatti

- Polpo con crema di piselli:** polpo alla griglia su crema di piselli alla menta e cialda di polenta croccante € 17.00
- Baccalà in oliocottura:** baccalà cotto in olio, servito con vellutata di peperone rosso piquillo e olive € 16.00
- Fritto croccante:** fritto di calamari e gamberi con emulsione di limone e pinzimonio € 17.00
- Tagliata di fassona:** tagliata di fassona piemontese alla griglia con timballo di patate € 16.00
-