

ANTIPASTI / STARTERS

<i>Carpaccio di Ricciola con soia agli agrumi e jalapeno fresco *</i>	19 €
<i>Tartare di pomodoro con cipolla caramellata alla soia, capperi e basilico</i>	13 €
<i>Vitello Tonnato con capperi ed alga nori</i>	15 €
<i>Proposta dello Chef *</i>	Da 15 €

PRIMI PIATTI / PASTAS

<i>Linguina integrale pastificio Gentile con calamari e cima di rapa *</i>	19 €
<i>Pappardella all'uovo Verrigni con funghi Cardoncelli, polvere di porro e parmigiano</i>	16 €
<i>Pennone Verrigni 'nduja, guanciaie e stracciatella</i>	17 €
<i>Proposta dello Chef *</i>	Da 17 €

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

<i>La nostra cotoletta con verdure grigliate e maionese al cipollotto e senape</i>	26 €
<i>Filetto di manzo alla griglia con patate</i>	30 €
<i>Capasanta Americana grigliata con purea di topinambur, pak- Choi e salsa aji amarillo *</i>	28 €
<i>Avocado arrostito con catalogna saltata e pomodoro semi secco e aceto balsamico</i>	15 €
<i>Proposta dello Chef *</i>	Da 25 €

SELEZIONE CRUDI / CRUDITÉS

<i>Ostriche</i>	5 €
<i>Gambero Rosso *</i>	5 €
<i>Scampo *</i>	5 €

CONTORNI / SIDE DISHES

<i>Misticanza Orientale</i>	8 €
<i>Patate arrosto</i>	8 €
<i>Verdure grigliate</i>	8 €

DOLCI / DESSERT

<i>Tiramisù *</i>	9 €
<i>Dolce del giorno *</i>	9 €

COPERTO / COVER CHARGE 3€

**Per qualsiasi informazione riguardanti allergie ed intolleranze informate direttamente il personale di sala.
Please inform the restaurant staff about any allergy and intolerance.*

**Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura.*