

Menù a la carte

Antipasti

- sauté di cozze alla marinara
- cocktail di mare all' imperiale in salsa Aurora
- polpo condito su letto di misticanza
- polpo in guazzetto con crostini caldi, pomodorini e basilico
- carpaccio di spada "nature" con vinagrette e pinoli tostatati
- carpaccio di tonno rosso "nature" con emulsione di aceto balsamico e dadolata di pomodorini pachino
- aragostelle alla catalana
- paté della maison con crostini tostatati e burro
- affettati toscani
- zuppetta di cannellini al profumo di bosco
- soupe d' oignon (su ordinazione)

Primi piatti

- risotto ai frutti di mare
- spaghetti ai frutti di mare
- spaghetti alle vongole veraci
- spaghetti all' astice con pomodorini di campo
- paccheri al gambero Sicilia e calamari con zucchine croccanti
- mafaldine agli scampi, limone e rucola
- penne vegetariane con ricotta marzotica
- tagliatelle ai funghi porcini

Specialità della maison (piatti completi)

- antica mormorazione
- zuppa di mare

Secondi piatti

- fritto misto mare
- scampi al gratin
- gamberoni Sicilia flambé
- gamberi cognac e alloro
- calamari in guazzetto sfumati al prosecco
- orata o branzino al sale
- entrecôte al pepe verde
- entrecôte con salsa tartufata
- tagliata di manzo black Angus alla griglia

contorni a scelta: insalatina mista, tabulé di riso, verdure di stagione, flan di patate

Dessert della maison (secondo disponibilità)

- tarte tatin
- l' ile flottante
- dolce al cucchiaio
- salame al cioccolato
- pavlova ai frutti di bosco
- gelatina all' arancia alle mandorle
- pasticceria secca