

## Antipasti

Carpaccio di Black Angus affumicato, verdure marinate, burrata e gocce di basilico <sup>(3)</sup>	€ 16
Tartare di gambero rosso di Sicilia con croccante di finocchio <sup>(8)</sup>	€ 20
Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi e melone Charentais	€ 14

## Primi

Spaghetti con acciughe del Mar Cantabrico, burro di Normandia, fiori di zucca e pane cunzato <sup>(3,5,9)</sup>	€ 16
Risotto Carnaroli mantecato con Taleggio e branzino marinato al lime <sup>(3,5,12,13)</sup>	€ 20
Ravioli con ripieno di stracotto al Barolo, mantecati con il suo ristretto e lamponi <sup>(1,3,9,12,13,14)</sup>	€ 16

## Secondi

Frittura di calamari Patagonia, mazzancolle tropicali e chips di verdure <sup>(4,8,9,12)</sup>	€ 22
Maialino da latte cotto dolcemente con millefoglie di patate alla campagnola e ristretto al Mirto <sup>(3,12,13)</sup>	€ 20
Tentacolo di polpo scottato alla plancia su crema di mais e verdure di stagione <sup>(3,4)</sup>	€ 23

## Dessert

Il nostro Tiramisú <sup>(3,9,14)</sup>	€ 7
Semifreddo al croccante di frutta secca e salsa al cioccolato fondente <sup>(1,3)</sup>	€ 7
Cheesecake con frutta fresca e coulis di frutti di bosco <sup>(3)</sup>	€ 7

Coperto	€ 3
Acqua Minerale	€ 3
Coca Cola - Coca Cola zero	€ 4

Birra Menabrea	€ 6
Calice di vino	€ 6
Calice di Prosecco	€ 7
Caffè	€ 2