

Non importa quanto duro
sia stato il passato,
puoi sempre ricominciare da capo.

Buddha

Per una...o forse due persone

L'ACQUA DI MARE	25.
Tartar di Tonno pinnagialla	
Polpa di Capasanta atlantica	
Carpaccio di Spigola	
Gamberoni Rossi di Mazara	
(2-4-8-14)	
L'ACQUA DOLCE	20.
Agone abbrustolito con Salsa verde e Polenta	
Lavarello in carpione di Porri stufati con Pinoli e Uvetta	
Persico in tempura di Riso	
Trota salmonata con Burro salato alle erbe	
(1-4-7-8)	
IL GRATINATO	23.
Capasanta al Papavero	
Scampo con buccia di datterini essiccati	
Code di Gamberi al Dragoncello e Lime	
Cozze, Fasolari e Cannolicchi con pepe di Sichuan	
(1-2-14)	
IL CLASSICO	23.
Cubotti di Polipo con Pomodorini confit,	
Favette e Olive taggiasche	
Code di Gambero argentino con salsa rosa Home made	
Sashimi di Salmone marinato al Sesamo e Guacamole	
Totano di Patagonia con gazpacho tiepido	
(2-3-4-14)	
IL TAGLIERE	19.
Coppa stagionata 60 giorni	
Salame Muletta e Osteria	
Prosciutto crudo della selezione	
Pancetta cotta di Suino italiano	
Giardiniera dell'orto di casa	
(7-9-12)	

Tutto quello che è all'interno delle composizioni
può essere ordinato singolarmente

da gustare tutto

Tartare di Fassona a coltello (gr. 120)	20.
condita come da tradizione	
Su richiesta con rosso d'uovo di gallinella	
Lasagnetta	15.
con Zucca, Carciofi	
e Stracchino della Valtellina	
Parmigiana di Melanzane fresh	15.
con salsa di Pomodorini	


PRIMI

Fettuccine all'Astice con Pomodorini e Basilico (1-2-3)	28.
Spaghetti alle Vongole veraci (350gr) ...bianchi o rossi? (1-14)	20.
Paccheri ai Carciofi, Pomodorini e Pinoli tostati con grattuggia di Segale e Pecorino (1-3-7-8)	16.
Fusilli alla farina integrale di Ceci pesto di Rucola e caponatina (8)	18.
Pici allo Zafferano con ragoût di Salsiccia (13)	16.
Quadrotti al nero di Seppia Gamberetti e Timo ripieni di Scorfano (1-2-4)	20.
Riso Baldo mantecato con filetti di Pesce Persico dorato (4-7)	20.
Risotto alla Zucca "DELICA" crema di Zola dolce e Speck croccante (7)	18.

ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e derivati)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e i suoi derivati (anche lattosio)
8. Frutta secca in guscio e fave
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

	Pesce
Fritto misto Gamberi, Calamari, Scampo e verdure (2)	25.
Branzino al Sale secondo la tradizione (3-4)	40.
Trancio di Spigola arrostita vellutata ai Finocchi, Mandorle tostate e Noce moscata (4-8)	22.
Rana pescatrice guazzetto rosso e verdure (4)	22.
	Carne
Hamburger di Black Angus con Porchetta croccante Provolone e Cipolla caramellata (1-7-11)	18.
Entrecôte 'IRISH BEEF' ai tre pepi sformatino di Cardi e Bagna cauda alle Noci (3-4-7-8)	30.
Cotoletta di Vitello (1-3)	20.
Filetto iberico 'BLAZOUER' al Caffè salsa Coriandolo e verdure al vapore (7)	25.
Costata di Scottona gr 600/700 Kunquat canditi, Burro aromatico glassa al Bourbon e Miele d'acacia (7)	40.
Pluma di Maialino nazionale alla Paprika con mostarda di Cedro	22.
Filetto di Filiera con Pesto isolano Funghi Shiitake e salsa al Montepulciano Patate al Rosmarino (8)	30.
Insalata mista	5.
Patate al forno	5.
Verdura grigliata	5.



Tra ciò che è giusto
e ciò che è sbagliato,
scegli ciò che ti rende felice

Tortino al Cioccolato fondente dal cuore tenero con gelatina al Bourbon e crema al Pistacchio	8.
Porfet alla Cassata con ristretto al Tamarindo	8.
Semifreddo al Limone con al centro una sfera di frutti rossi	8.
Tiramisu <i>non quello classico MA quello del Cenacolo</i>	8.
Classica Cialda con Fragole, Frutti di Bosco e Gelato al Fior di Latte	8.
Selezione di gelati di nostra produzione: <i>Pistacchio salato, Noce, Mandorla, Cioccolato fondente, Gelso, Nocciola, Fior di Latte, Vaniglia</i>	8.
Frullato ghiacciato Mela Granny Smith e Ananas	7.
Frullato ghiacciato ai Frutti di Bosco e Lime	7.

I VINI DA DESSERT al bicchiere

Ala Antico Liquorvino Amarascato Duca di Salaparuta - 17,5% <i>Sicilia</i>	10.
Bracchetto d'Acqui "BRAIDA" DOCG 2014 - G. Bologna - 5,5% <i>Piemonte</i>	5.
Moscato Passito di Puglia IGT 2017 - Torre Quarto - 14% <i>Puglia</i>	6.
Moscato D'Asti DOCG 2019 - Gianni Doglia - 5% <i>Piemonte</i>	5.
Merlino Rosso Fortificato Vino Liquoroso Pojer e Sandri - 20.5% <i>Trentino Alto Adige</i>	6.
Passito di Pantelleria Liquoroso DOC 2017 - Pellegrino - 15% <i>Sicilia</i>	6.