

Per iniziare...

<i>Gran crudité di pesce</i>	€ 30,00
<i>Degustazione di mare caldo</i>	€ 25,00
<i>Tartare di tonno</i>	€ 20,00
<i>Capesante gratinate</i>	€ 15,00
<i>Carpaccio di salmone marinato al pompelmo rosa con crostini</i>	€ 14,00
<i>Seppioline julienne alla catalana</i>	€ 14,00
<i>Cocktail di gamberi</i>	€ 13,00
<i>Culatello con burrata fior di latte</i>	€ 15,00

Primi piatti

<i>Paccheri con gamberi e calamari su vellutata di zucchine</i>	€ 15,00
<i>Spaghetti alla chitarra con vongole veraci</i>	€ 13,00
<i>Fusilloni caserecci in riduzione di crostacei con scampetti</i>	€ 16,00
<i>Casoncelli di nostra produzione alla bergamasca</i>	€ 12,00
<i>Risotto ai porcini</i>	€ 12,00
<i>Risotto ai frutti di mare sgusciati</i>	€ 14,00

7 secondi piatti

<i>Ricciola del mediterraneo alla saracena su vellutata di zucchine</i>	€ 18,00
<i>Misto gratinato</i>	€ 18,00
<i>Trancetti di pesce spada con granella di pistacchi con contorno di stagione</i>	€ 18,00
<i>Branzino in tempura con morbida purea di carote</i>	€ 18,00
<i>Tagliata di tonno in crosta di sesamo</i>	€ 20,00
<i>Filetto di manzo alla griglia</i>	€ 22,00
<i>Filetto di manzo ai porcini</i>	€ 23,00
<i>Tagliata di Fassona con contorno di stagione</i>	€ 18,00

Da accompagnare...

<i>Contorni di stagione</i>	€ 6,00
<i>Patatine fritte</i>	€ 6,00

Coperto € 3,00