



## Light Lunch

Dalle ore 12.30 alle ore 14.30

### Antipasti

---

ALICI MARINATE [1,4,8,9]	20
Cipolla rossa di Tropea – Taralli croccanti – Crema alla mela verde e lime	
MUSCOLI RIPIENI SECONDO TRADIZIONE [1,2,3,7,9,14]	18
Cozze – Maggiorana – Pane secco	
PARMIGIANA DI MELANZANE [1,3,7]	18
Polvere di prezzemolo – Ricotta salata -	

## Prima Portata

---

GNOCCHETTI DI PATATE [1,3,7,9]	24
Fiore di zuccina – Provola affumicata – Basilico - Zucchine	
TAGLIATELLE BIANCHE AI RICCI DI MARE [1,2,3,4,7,9,12,14]	28
Bottarga – Limone	
SPAGHETTO ALLA CARBONARA [1,7]	26
RISOTTO ALLA SEPPIA [3,4,7,9]	26
Limone – Burrata – Olio ligure	

## Seconda Portata

---

GALLINELLA [4,7,9]	34
Crosta di patate – Emulsione alle Erbe – Piccole verdure	
FARAONA RIPIENA [1,7,9]	32
Tartufo - Purè di patate – Cipollotto Brasato	
PESCATO DEL GIORNO INTERO (minimo 2 persone)	15/h
Al forno o in crosta di sale con salsa allo Champagne e verdura alla griglia	
FRITTURA DI PESCE [1,2,3,4,7,9,12,14]	30

## Dessert

---

TIRAMISÙ AL LIMONE [1,3,12]

14

Basilico limonato – Crema Chantilly

FROLLINO ALLA FRUTTA [1,3,12]

14

Crema di semi di papavero – Frutta fresca di stagione

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze in quanto non garantiamo l'assenza di contaminazione crociata degli allergeni. Nel caso desideraste consultare il libro degli allergeni non esitate a chiederlo al nostro personale di sala. Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco in base alla disponibilità del mercato.

I prezzi sono espressi in Euro