



Light Lunch

Dalle ore 12.30 alle ore 14.00

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

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

PARMIGIANA DI MELANZANE [1,3,7] 18

Polvere di prezzemolo – Ricotta salata

Prima Portata

GNOCCHETTI DI PATATE SCAMPI E BASILICO [2,3,4,7,14] 24

TAGLIATELLE BIANCHE AI RICCI DI MARE [1,2,3,4,7,9,12,14] 28

Bottarga – Limone

SPAGHETTO ALLA CARBONARA [1,7] 22

RISOTTO ALLA SEPPIA [3,4,7,9] 26

Limone – Burrata – Olio ligure

Seconda Portata

GALLINELLA IN CROSTA DI PATATE [4,7,9]	28
Emulsione alle Erbe – Piccole verdure	
FARAONA RIPIENA [1,7,9]	32
Tartufo - Purè di patate – Cipollotto Brasato	
PESCATO DEL GIORNO INTERO (minimo 2 persone) [4]	15/h
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	
GELATI E SORBETTI DEL GOLFO DEI POETI [1,3,7,12]	12
ZABAIONE ALLO CHAMPAGNE CON LINGUE DI GATTO E GELATO ARTIGIANALE [1,3,7]	14