



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]	22
Cipolla rossa di Tropea – Taralli croccanti – Crema alla mela verde e lime	
MUSCOLI RIPIENI SECONDO TRADIZIONE [1,2,3,7,9,14]	20
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]	26
FETTUCCHINE AI RICCI DI MARE [1,2,3,4,7,9,12,14]	28
Bottarga – Limone	
SPAGHETTO ALLA CARBONARA [1,7]	24
FETTUCCHINE AL PESTO, GAMBERO ROSSO FRESCO E BURRATA [1.2.3.4.7]	26

Seconda Portata

GALLINELLA IN CROSTA DI PATATE [4,7,9]	28
Emulsione alle Erbe – Piccole verdure	
FILETTO DI MANZO IN CROSTA DI LARDO [1,3,6,7,8,9,10]	36
Funghi di stagione – Patate – Tartufo	
PESCATO DEL GIORNO INTERO (minimo 2 persone) [4]	15/h
FRITTURA DI PESCE [1,2,3,4,7,9,12,14]	30

Dessert

DELIZIA AL LIMONE [1,3,12]	14
GELATI E SORBETTI DEL GOLFO DEI POETI [1,3,7,12]	12
FROLLINO ALLA FRUTTA [1,3,12]	14
Crema di semi di papavero – Frutta fresca di stagione	