

# MENU

## *Dalla Cucina*

### *Antipasti*

<b>Carpaccio di salmone marinato alla barbabietola con misticanza e pasquì .....</b>	<b>€ 16</b>
<b>Culatello con giardiniera e gnocco fritto .....</b>	<b>€ 15</b>
<b>Tartare di Fassona con maggiorana, burrata e cipolle di Tropea .....</b>	<b>€ 15</b>

### *Primi piatti*

<b>Linguine aglio e olio e tartare di gamberi rossi al lime .....</b>	<b>€ 19</b>
<b>Maccheroncini cacio e pepe con tartare di scampi .....</b>	<b>€ 19</b>
<b>Caserecce con vongole, calamari, spinacino e pomodori confit .....</b>	<b>€ 14</b>

### *Secondi piatti*

<b>Controfiletto di manzo scottato con pomodorini alla senape e germogli di rucola .....</b>	<b>€ 22</b>
<b>Fritto misto con calamari, gamberi, pesce e verdure .....</b>	<b>€ 22</b>
<b>Trancio di tonno scottato con pistacchi, salsa teriaky e salmoriglio di verdure .....</b>	<b>€ 23</b>

### *Dalla brace*

<b>Fiorentina da kg con patate .....</b>	<b>€ 6/etto</b>
--	-----------------

### *Contorni*

<b>Patate al forno</b>	<b>4,5</b>
<b>Verdure alla griglia</b>	<b>4,5</b>
<b>Boom: formaggio fuso</b>	<b>8,5</b>

### *Menù bambini*

<b>Maccheroncini al ragù / pomodoro</b>
<b>Cotoletta alla milanese con patatine</b>
<b>Pizza con le orecchie ai würstel naturali</b>