

## *Dal Palato al Cuore.*

All'inizio stuzzica e incuriosisce.

Nel mezzo, seduce e stupisce. Alla fine, emoziona e rapisce.

La passione per il cibo che esprime il nostro menù

e che vogliamo condividere con voi è fatta di innamoramento e amore.

È il gusto di sapere, noi e voi, che mangiare è piacere per il palato,  
e anche una questione di cuore.

## *ANTIPASTI*

Sgombro in saor, burrata, pinoli, uvetta, scalogno, scarola riccia	18 €
Vitello tonnato	17 €
Tartare di tonno, finocchi, arancia, maionese al sesamo	19 €
Carpaccio di capasanta scottata, panzanella, acqua di pomodoro, olive taggiasche, capperi, cipolla rossa, origano, rapanelli	22 €

## *PRIMI*

Gnocchi di patate burro e salvia, crema di broccolo, cozze	18 €
Tagliolini pomodoro e basilico, mozzarella di bufala, limone	15 €
Crema di piselli, pasta, menta, insalata di calamaro e il suo nero	18 €
Parmigiana di melanzane	16 €

## *SECONDI*

Polpo alla griglia, spuma di patate al limone, endivia, arachidi, olio all'aneto	25 €
Filetto di manzo, salsa al porto e melograno, bernese, spinacini al burro	29 €
Tagliata di pluma iberica, rucola, chutney di pomodoro, parmigiano croccante	25 €
Uovo a 65°, fave, pecorino, cialda croccante di semi	19 €
Pesce del giorno, purea di carote, verdure di stagione <i>Il pesce è selezionato dalla cucina in base al mercato del pesce giornaliero</i>	26 €

## *DESSERT*

Tiramisù	9 €
Panna cotta alla vaniglia con cuore morbido al lampone	10 €
Dolci del giorno	9 €

## *SELEZIONE DI CIOCCOLATO*

Cioccolato a scelta	al pezzo 2 €
---------------------	--------------

## *SELEZIONE DI FORMAGGI*

Degustazione 12 formaggi	36 €
Formaggi a scelta	al pezzo 3 €

Per 10 persone o più il menu servito sarà uguale per l'intero tavolo

