

## *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.

## *MENU DEGUSTAZIONE*

Sgombro in saor, burrata, pinoli, uvetta, scalogno, scarola riccia

Gnocchi pomodoro e basilico, mozzarella di bufala, limone

Crema di piselli, pasta, menta, insalata di calamaro e il suo nero

Polpo alla griglia, spuma di patate al limone, endivia, arachidi, olio all'aneto

Dolce del giorno

70 € vini esclusi

95 € con abbinamento vini

## *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°, fonduta di pecorino, fiori di zuccina	19 €
Ombrina, verdure di stagione	26 €

Vi chiediamo gentilmente di comunicare eventuali allergie e intolleranze alimentari.  
Alcuni piatti contengono allergeni, per le specifiche e la scheda allergeni completa chiedere al personale di servizio.