

## ANTIPASTI

€ 15

Caponata di pesce spada

Insalata di \*polpo con sedano carote e mele smith

Tortino di \*gamberi e zucchine con bisque di crostacei

Flan di zucchine e menta con fonduta di pecorino **veg**

Cous cous con caponata Siciliana e pollo al curry

Roast-beef con rucola ciliegino scaglie di grana  
e riduzione di aceto balsamico

## PRIMI PIATTI

€ 20

Spaghetti con crema di cozze e pomodoro secco

Casarecce con pesce spada melanzane e pomodoro ciliegino

Casarecce ai sapori e profumi del mare

Penne alla Norma **Veg**

Spaghetti con ricotta fresca coulis di pomodoro  
datterino e noci tostate **Veg**

Penne con crema di peperoni e speck

## SECONDI PIATTI

€ 24

Riccioli di calamari grigliati con misticanza e frutta di stagione

Trancio di salmone in crosta di mandorle con salsa allo yogurt

Branzino cotto al vapore su cremoso di patate al limone  
e crostini di pane

Rotolino di pollo alla cacciatora

Pancetta di suino cotta al forno con crema di melanzane  
e patate speziate

## DESSERTS

€ 10

Gelo di cannella

Parfait al pistacchio

Cannolata di ricotta

Panna cotta al caffè con crumble al cacao

\*prodotti surgelati. Abbiamo a disposizione piatti senza glutine e vegetariani **veg**