



Menu d'Estate



⇒ SAPORI DI MARE, PROFUMI D'ESTATE ⇒



ANTIPASTI DI MARE



- **Insalata di Mare** € 20
Fresca e leggera, con verdure croccanti e profumo di mare.



- **Caponata di Melanzane e Filetti di Triglia scottati** € 20
Il dolce e l'agro della caponata incontra la delicatezza della triglia.



- **Tartare di Gambero Argentino e agrumi mediterranei** € 20
Gamberi dolcissimi, agrumi freschi e un tocco di olio al basilico.



- **Carpaccio di Tonno Pinna gialla** € 20
Fette sottili, sapore pieno e un filo d'olio al limone.



- **Carpaccio di Spada** € 20
Delicato e profumato, con rucola, capperi e scaglie di limone.



- **L'eco dal Mare; una composizione con carpacci, tartare e sfiziosità marine** € 50
Un viaggio di sapori del mare, per chi ama lasciarsi sorprendere.



- **Tentacolo di Polpo grigliato e purea di fave** € 18
Morbido polpo grigliato su crema di fave, semplice e raffinato.



- **Guazzetto di Cozze alla Tarantina (piccanti)** € 16
Cozze saporite in un sugo piccante al pomodoro e peperoncino.



ANTIPASTI DI TERRA



- **Tonnato dalla lonza di porcellino** € 16
Morbida e saporita, con salsa tonnata delicata.



- **Tartare di Fassona alla Francese** € 20
Battuta al coltello, con tuorlo d'uovo, senape antica e capperi.



- **Carpaccio di Black Angus marinato** € 20
Marinato al punto giusto, con rucola e scaglie di parmigiano.



- **Salumi della Tradizione Emiliana e Formaggi** € 25
Un tagliere ricco di eccellenze del territorio.



- **Robiola di Roccaverano, Ciliegino di Pachino e Albicocche allo Zibibbo** € 16
Dolce, salato e cremoso: un equilibrio perfetto.



- **Culaccia e Bufala Campana DOP** € 18
La dolcezza della culaccia incontra la freschezza della bufala.



- **Pinzimonio di Verdure fresche e Vinaigrette** € 12
Colori, croccantezza e leggerezza in un abbinamento perfetto.



Vivi l'estate a tavola! ❤️

Primi Piatti

SAPORI CHE FANNO ONDA,
PROFUMI CHE RESTANO.

PRIMI PIATTI DI MARE



- **Carbonara di Mare** € 18

Con tonno fresco o pesce spada, cremosa e avvolgente.

- **Spaghetti al Nero di Seppia** € 18

Aromi di mare e un nero intenso che conquista al primo assaggio.

- **Gnocchetti alla Messinese** € 18

Con tonno fresco, olive, capperi e datterini d'Ispica.

- **Risotto Carnaroli Classico, Champagne e tartare di Gambero Rosso di Mazara** € 30

Eleganza e freschezza in un abbinamento raffinato e irresistibile.

(min. 2 persone)

PRIMI PIATTI DI TERRA

- **Pasta alla Norma** € 16

Il grande classico siciliano: melanzane fritte, pomodoro, ricotta salata e basilico fresco.

- **Tagliatelle Caprino e Pesto di Basilico** € 16

Cremose e profumate, con formaggio caprino e pesto di basilico fresco.

- **Mezzi Paccheri al Ragù di Culatello** € 18

Saporiti e avvolgenti, con un ragù di culatello che esalta ogni boccone.

Vivi l'estate
a tavola! ♥

Secondi Piatti

SAPORI CHE FANNO ONDA,
PROFUMI CHE RESTANO.



SECONDI PIATTI DI MARE



- **Coda di Rospo alla Mediterranea** € 22

Morbida e succulenta, con pomodorini, olive, capperi e profumo di erbe aromatiche.



- **La Zuppa di Pesce a modo nostro** € 30

Ricca e profumata, con Baccalà, coda di Rospo, Gamberi e Triglie in un brodetto avvolgente. (min. 2 persone)



- **Baccalà Fritto** € 18

Croccante fuori, morbido e saporito dentro. Un grande classico che non delude mai.



- **Grigliata di Calamari** € 20

Teneri e leggermente affumicati, con olio, limone e prezzemolo fresco.



- **Involtini di Pesce spada alla Siciliana** € 22

Ripieni di pangrattato, pinoli, uvetta e capperi.



SECONDI PIATTI DI TERRA



- **Porcellino al Forno fondo bruno e Patate al Pecorino** € 20

Cotto lentamente, tenero e saporito, con patate croccanti al pecorino.



- **Medaglione di Fiorentina al Pepe Verde** € 25

Succulento medaglione di manzo con salsa al pepe verde.



- **Pollo e Peperonata** € 18

Pollo tenero accompagnato da una peperonata colorata e profumata.



CONTORNI

- **Caponata di Melanzane** € 6



- **Peperonata** € 6



- **Patate gratinate al Pecorino** € 6



- **Pomodori in insalata con cipolla** € 6



Vivi l'estate
a tavola! ♥

Dessert

SAPORI CHE FANNO ONDA,
PROFUMI CHE RESTANO.



• Zuppa inglese € 7

Il grande classico della tradizione, con savoiardi imbevuti di Alchermes, crema pasticcera e cioccolato fondente.



• Sformatino di Mela e Crema inglese € 7

Morbido sformatino di mela tiepido, con cuore profumato alla cannella, servito con crema inglese vellutata.



• Fragole, gelato alla Crema e riduzione di Lambrusco € 7

Fragole fresche e succose, gelato artigianale alla crema e riduzione di Lambrusco dal sapore intenso e avvolgente.



• Granita rinfrescante del giorno € 5

Preparata al momento con ingredienti freschi e di stagione. Chiedi al nostro staff il gusto del giorno!



Vivi l'estate
a tavola! ♥

