

CRUDO DI SCAMPI  
all'olio e limone  
Euro 6,50 /100gr

SAPORI E COLORE DEL MARE  
Secondo disponibilita` del mercato

GRAVALAX DI SALMONE  
Con insalata colorata di barbabietola, vinaigrette di zenzero, yogurt e menta  
Euro: 12,00

TONNO COLLEZIONE 2010  
La tartare con mango e curcuma  
Carpaccio con citronette al lemongrass  
Cubo marinato mascarpone wasabi e alga Nori  
Tataki al coriandolo con tabouleh  
Euro: 15,00

TEMPURA ASIATICA DI MAZZANCOLLE, CALAMARI E ORTAGGI  
con guacamole e salsa di soya  
Euro: 15,00

SPIGHETTA IN ANTIPASTO  
Crudo di mazancolla con maionese alla banana e cotechino all`arancia candita su  
crema di fagioli  
Euro 13,00

POLPETTINE DI GRANCHIO  
Con crema al wasabi e remoulade asiatica  
Euro: 12,00

PETTO D'ANATRA CON INSALATA NOVELLA  
e salsa agrodolce di succo di lime e lemongrass  
Euro: 12,00

ZUPPA DI ZUCCA, ARANCIO E ZENZERO  
con polpettine di mazzancolle e cipollotto  
Euro: 9,00

TORTELLI DI BURRATA E MELANZANE  
Pomodorini vesuviani e basilico  
Euro: 11,00

PACCHERI DI GRAGNANO  
ripieni di baccalà', gamberi marinati al lime e cipollina, pomodoro e capperi  
Euro: 14,00

GNOCCHI DI PATATE AL TARTUFO DEI LESSINI  
burro di malga e timo serpillio  
Euro: 10,00

TAGLIATELLE FARCITE  
con purea di carciofi al naturale e maggiorana, foie gras allo Sherry  
Euro: 14,00

RISOTTO ALLO CHAMPAGNE  
Vongole veraci e olio al prezzemolo  
Euro: 13,00  
( minimo per due persone)

TRANCIO DI ROMBO AL FORNO  
con patate, rape bianche dolci, pomodorini, olive kalamata  
Euro: 22,00

TONNO SCOTTATO AL SOUMAK E CORIANDOLO  
con insalatina taboula  
Euro: 20,00

ESCABECE DI FILETTI DI TRIGLIA  
Con verdure novella e zenzero  
Euro: 19,00

GAMBERONI JUMBO ALLA GRIGLIA ALLA MODA ALESSANDRINA  
Con melone e vinaigrette alla vaniglia  
Euro: 26,00

L'ASTICE ALLA 'TERMIDORA'  
Gratinato con rucola e pomodorini  
Euro: 32,00

FILETTO DI ANGUS  
Gratinato al gorgonzola con patate rosticciate e cicoria allo zebibbo  
Euro: 22,00

CARRE` DI MAIALINO IBERICO ROSTICCIATO AL MIRTO  
Millefoglie di patata e funghi pioppini  
Euro 19,00

Nota: Non possiamo garantire ogni giorno la presenza del pescato, in quanto, essendo gli acquisti giornalieri, la reperibilità dipende dal mercato

BABA` AL RHUM `` SPIGHETTA FAVOURITE``

Euro: 7,00

DECLINAZIONE DI CIOCCOLATI

Euro: 8,00

FRAGOLINE TIEPIDE AL KARKADE`

con gelato al cardamomo

Euro: 6,00

VARIAZIONE DI CREME BRULE`

Vaniglia, caffe', pistacchio

Euro: 6,00

PANNA COTTA CON BANANA CARAMELLATA

e granita al caffe` moka

Euro 7,00

TIRAMISU` CLASSICO

Euro 6,00

PETTO D'ANATRA CON INSALATA NOVELLA  
e salsa agrodolce di succo di lime e lemongrass

TORTELLI DI BURRATA E MELANZANE  
Pomodorini vesuviani e basilico

GNOCCHI DI PATATE AL TARTUFO DEI LESSINI  
Burro di malga e timo serpillio

CARRE` DI MAIALINO IBERICO ROSTICCIATO AL MIRTO  
Millefoglie di patata e funghi pioppini

PANNA COTTA CON BANANA CARAMELLATA  
e granita al caffè` moka

Euro: 45,00

SPIGHETTA IN ANTIPASTO  
Crudo di mazzancolla con maionese alla banana e cotechino all`arancia candita su  
crema di fagioli

ZUPPA DI ZUCCA, ARANCIO E ZENZERO  
con polpettine di mazzancolle e cipollotto

RISOTTO ALLO CHAMPAGNE  
Vongole veraci e olio al prezzemolo

ESCABECE DI FILETTI DI TRIGLIA  
Con verdure novelle e zenzero

VARIAZIONE DI CREME BRULE`  
Vaniglia, caffè', pistacchio

Euro: 55,00

Il menu' degustazione viene proposto per tutti i comensali della tavola, qualsiasi  
variazione annulla il prezzo proposto