



MY FOOD MY STYLE

Una passione che tocca le corde più profonde, la motivazione e la voglia di innovazione tipiche di un ragazzo di vent'anni dal talento puro che da grande vuol diventare chef di eccellenza, sono gli ingredienti della nostra proposta culinaria e di un'avventura il cui esito è nelle emozioni che sapremo trasmettervi.

PER PRESENTARCI

Quattro assi di crudo	€ 24
Baccalà mantecato con giardiniera	€ 12
Dalla bassa marea, vongole, granchi, lumachine, cozze, cannolicchi	€ 12
Uovo pochè con fonduta di formaggio e tartufo	€ 10
Dovrei chiamarla caprese	€ 10
Tartare di scottona	€ 10

LE PASTE

Spaghettoni con vongole veraci e noci	€ 14
Risotto alle ostriche	€ 16
Plin su salsa di crostacei con scampo e gambero crudi, sogliola, bottarga di tonno e caviale	€ 16
L'orto nel risotto	€ 14
Fidanzati al fumè	€ 12
Tortelli con pomodoro, formaggio e basilico	€ 14

I PIATTI DI MARE

Grigliata "Addio Anni 80"	€ 22
Cappasanta frita con piselli e fave	€ 18
Cotoletta di rombo con erbe di campo e patate	€ 22

I PIATTI DI TERRA

Coscia di agnello con salsa rafano, spugnole e carciofi affumicati	€ 20
Goulash di kobe	€ 24
Petto di piccione con salsa sedano rapa e raguse	€ 18

MENU DEGUSTAZIONE DI PESCE

Chips di tapioca
Dalla bassa marea, vongole, granchi, lumachine, cozze, cannolicchi
Risotto alle ostriche
Cappasanta frita con piselli e fave
Meringa con cuore di fragole
Pina Colada

€ 55 *Caffè e bevande escluse*

MENU DEGUSTAZIONE DI CARNE

Chips di tapioca
Uovo pochè con fonduta di formaggio e tartufo
L'orto nel risotto
Petto di piccione con salsa sedano rapa e raguse
Ghiacciolo alla caipizen
Cremoso e crumble di pistacchio con gelato e torta clafoutis alla ciliegia

€ 50 *Caffè e bevande escluse*

DESSERT

Pina Colada	€ 8
Cremoso e crumble di pistacchio con gelato e torta clafoutis alla ciliegia	€ 8
Meringa con cuore di fragole	€ 5
Ghiacciolo alla caipizen	€ 4
E' una macedonia	€ 8