

I CRUDI DI MARE

Ostriche crude (<i>num.5</i>)	€ 20
Tartare di Salmone	€ 20
Tartare di Gamberi di Mazara del Vallo	€ 23
Carpaccio di Tonno al naturale	€ 24
Crudité di mare del Portico	€ 35

ANTIPASTI DI PESCE

il Calamaro alla brace incontra Pantelleria	€ 18
Baccalà CBT su vellutata di porri, patate e polvere di Taggiasche	€ 18
Sinfonia di mare (Polpo cbt, Gamberone, Seppia e Molluschi)	€ 22

ANTIPASTI DI CARNE

Vitello tonnato in due atti	€ 16
Armonia cruda, scaglie di Castelmagno e nocciole IGP	€ 18
Carpaccio di Angus affumicato con crudité in Catalana	€ 18

Coperto e pane € 3

PRIMI DI PESCE

Spaghettone, vongole veraci, prezzemolo ed emulsione di aglio dolce	€ 20
Linguine di Gragnano. Delizia di crostacei	€ 25

PRIMI DI CARNE

Fettuccella dell'Arsenale. (<i>capperi, acciughe, olive e tocco di peperoni</i>)	€ 16
Agnolotto al sugo d'arrosto e lamine di formaggio d'alpeggio	€ 16

Io Chef oggi consiglia.....

Zuppa di pesce	€ 24
Cozze alla brace con sale Maldon e lime	€ 18

Chiedere al personale di sala per la lista degli allergeni.

*I prodotti con l'asterisco possono essere congelati

FRITTI DI PESCE

*Fritto di ciuffi	€ 15
*Fritto di calamari	€ 18
*Fritto di calamari e gamberi	€ 20
*Gran fritto misto di Paranza	€ 25
*Gran fritto di scampi, gamberoni, granchio e mazzancolle	€ 30

SECONDI DI PESCE

Pesce spada alla brace	€ 23
Trancio di Salmone, verdure di stagione con salsa yogurt	€ 24
Filetto di Tonno scottato e cipolla caramellata	€ 24
Orata o Branzino alla brace	€ 28
*Tre Mazzancolle imperiali alla brace	€ 28
*Grigliata mista di pesce	€ 35
*Grigliata di crostacei (½ Astice, 3 gamberoni, 2 scampi e chele di granchio)	€ 50

Pesce fresco dalla vetrina in base alla reperibilità € 7 l'etto

- alla brace;
- al forno con patate e olive Taggiasche;
- all'acqua pazza;
- al sale (min.2 persone)

SECONDI DI CARNE

Hamburger di Chianina (300gr) e patate con buccia	€ 20
Bistecca di Angus alla brace (350gr)	€ 25
Bistecca di Scottona alla brace (350gr)	€ 25
Tagliata di Angus alla brace (350gr)	€ 25
Tagliata di Scottona alla brace (350gr)	€ 25
Filetto di Fassona Piemontese alla brace	€ 28
Tomahawk di Maialino alla brace e patate con buccia	€ 25
Milanese di Tomahawk di Maialino e patate con buccia	€ 25

Carni dalla vetrina in base alla reperibilità € 7 l'etto

CONTORNI

Insalata verde	€ 5
Insalata mista	€ 6
Patate fritte con buccia o al forno	€ 6
Verdure alla brace	€ 8

Chiedere al personale di sala per la lista degli allergeni.

*I prodotti con l'asterisco possono essere congelati

I DOLCI

Millefoglie con crema chantilly € 9

Scrigno di pasta filo, mele e mandorle con gelato € 9

Babà classico € 9

Pastiera Napoletana € 9

Tris del Sud (cassatina, pastiera e mini babà) € 9

Tiramisù € 9

Sorbetto Artigianale (Gelateria Matteo dal 1962 di Salerno) € 7

Affogato al caffè € 7

Frutta di stagione € 7

Il personale di sala vi terrà informati sui dolci del giorno!

SELEZIONE DI FORMAGGI PIEMONTESI

Tutti i formaggi sono accompagnati da confetture

Toma Piemontese € 9

formaggio con pasta semidura con gusto che cambia secondo stagionatura

Raschera D.O.P. € 9

prodotto nel cuneese con sapore deciso

Bra D.O.P. € 9

originario dell'omonima cittadina, in versione tenera e dolce

Robiola di Roccaverano € 9

formaggio fresco, a base di latte di capra tipico tra le langhe e l'Astigiano

Gorgonzola dolce D.O.P. € 9

erborinato prodotto nelle province Piemontesi

Maccagno € 9

tipico formaggio d'alpeggio delle Alpi Biellesi

Tagliere con selezione di formaggi e confetture € 20