MENU SERALE

Antipasti:

- Frittura dorata di alici con citronette al lime (2,7,12) **€ 13.00**
- Bocconcini di polpo con live taggiasche e pomodorini secchi (4,6) **€ 13.00**
- Rustico ai carciofi su vellutata di pomodoro San Marzano e speck croccante **€ 13.00**
- Gazpacho con stracciatella e crudo nazionale (10,12) **€ 13.00**
- Humus di ceci al rosmarino con falafel **€ 13.00**

Primi:

- Trofiette con vongole, limone e pesto di prezzemolo (1,2,7) **€ 18.00**
- Malloreddus con crema di scampi e panura croccante (1,2,7) **€ 18.00**
- Tagliatelle al ragu' con veli di lardo alle erbe (1,7,12) **€ 18.00**
- Chitarra con battuto di scottona e granella di noccila (1,12) **€ 18.00**
- Pasta con pesto veggy di zucchina e menta, granella di pistacchio e fiore di zucca in pastella **€ 18.00**

Secondi:

- Spiedini di calamari alla griglia con gel al mango e misticanza (2,4,7,14) **€ 22.00**
- Frittura di pesce misto (1,2,4,14) **€ 24.00**
- Costine di suino bbq con patate al forno alla paprika (1,7,12) **€ 22.00**
- Picanha alla griglia con chimucurri e indivia belga **€ 24.00**
- Tartare di cuore di bue, misticanza, avocado, cipolla rossa e anacardi on salsa teriyaki **€ 22.00**

Dolci:

Coperto **€ 2.00**