

Aria di Fine Estate

Anti.....Pasti

Budino all'Asiago, Melanzane Fumè, Pancetta Arrotolata, Cracker al Rosmarino	€ 10,00
Cannolo di Mais, Friggitelli, Pomodorini Confit, Scamorza, Olive Taggiasche	€ 9,00
Crudo di Sauris, Focaccia di Ceci, Stracchino e Fichi	€ 14,00
Selezione di Salumi al Taglio	€ 10,00
Conchiglie Soffiate, Spuma ai Fiori di Zucca, Porcini Fritti	€ 14,00
Tagliatella di Seppia, Finferli, Zucchine Marinate	€ 14,00
Piovra CBT, Crema di Patate Arrostate, Taccole, Agrodolce di Peperoni Rossi	€ 14,00

La Pasta Fresca

Tortello di Pasta Fresca, Porcini, Pecorino al Pepe Nero, Guanciale	€ 14,00
Gnocchi Arrostiti, Salsa ai Due Pomodorini, Spuma alla Bufala	€ 12,00
Fettuccine al Ragù di Faggiano, Riduzione di Grappa e Uva Rosata	€ 12,00
Sfoglia all'Uovo, Ragù di Mare, Crema di Zucchine, Coulis di Burrata	€ 14,00
Spaghetto Integrale, Carpaccio di Branzino, Riduzione di Soia, Julienne di Pomodoro al Basilico	€ 16,00

I Risotti

(Minimo 2 Porzioni)

Risotto ai Finferli, Tartufo Nero, Crispy di Parmigiano	€ 14,00
Risotto alle Mazzancolle, Croccante ai Pomodori Secchi, Profumo di Agrumi	€ 14,00

Secondi di Carne

Piatti Accompagnati da Contorni di Stagione

<i>Presa di Patanegra CBT, Chutney di Fichi e Uva</i>		€ 24,00
Costolette di Agnello Scottadito		€ 24,00
Nodino di Vitello alla Brace		€ 19,00
Tagliata di Scottona		€ 19,00
Filetto di Sorana (alla Griglia, al Pepe Verde)	gr. 220	€ 24,00
Picanha Black Angus Prime America Scaloppata su Pietra Lavica	per hg	€ 7,50
Costata di Manzo alla Griglia	per hg	€ 5,00
Fioentina Prussiana	per hg	€ 5,50
Steak Tartara gr. 240		€ 26,00

Catalana di Pesce con Verdure Croccanti € 30,00

Secondi di Mare

Consigliamo Quello che di Meglio ci Consegna il Mare

Dolci e Biscotti di Nostra Produzione € 6,00

Coperto e Servizio € 3,00

*** Alcuni prodotti ittici possono essere surgelati a bordo