

## ANTIPASTI FREDDI

### Tartare di frutti di mare € 16,90

Selezione giornaliera di frutti di mare pregiati, preparati con cura.

### Tartare di manzo € 17,90

Carne di manzo, tagliata a mano e sapientemente condita.

### Carpaccio € 17,90

Tagliato a fette sottili, dal sapore pulito e dall'equilibrio preciso.

### Burrata caprese € 15,90

Burrata cremosa con pomodori maturi e vivaci note di stagione.

## ANTIPASTI CALDI

### Tomato soup € 6,90

Zuppa cremosa di pomodori maturi con basilico e pomodorini secchi.

### Nonna's soup € 7,90

Una zuppa calda e confortante, ispirata alla tradizione dello chef.

### Selezione di ravioli € 15,90

Una selezione stagionale di ravioli fatti a mano.

### Gnocchi e salsiccia € 15,90

Gnocchi in salsa alle erbe con parmigiano e salsiccia italiana.

## ESPERIENZA DI DEGUSTAZIONE

*Un modo più leggero per vivere la nostra cucina - € 44,90*

### Antipasti

€ 17,90

### Piatto principale

€ 28,90

### Dolci

€ 7,90

*Abbinamento vino consigliato - € 19,90*

## ESPERIENZA ESCLUSIVA

*Progettato per valorizzare al meglio la nostra cucina - € 54,90*

### Antipasti

€ 17,90

### Pasta

€ 17,90

### Piatto principale

€ 28,90

### Dolci

€ 7,90

*Abbinamento vino consigliato - € 26,90*

## PASTA FATTA IN CASA

### Carbonara € 17,90

Guanciale, uova, pepe, pecorino e un tocco di parmigiano.

### Tartufi € 18,90

Specialità istriana. Crema al tartufo bianco con tartufo nero fresco sopra.

### Gamberi & porcini € 18,90

Una combinazione di mare e foresta. Pasta spettacolare.

### Aglione & Olio € 16,90

Name says all. Slightly spicy but refreshing pasta. Crostini on top.

### Amatriciana € 17,90

Pomodori, guanciale, tanto pecorino e riduzione di malvasia locale.

### Alfredo € 15,90

Fettuccine Alfredo. Pasta cremosa con burro e parmigiano.

## SECONDO

### **Pancia di maiale** € 26,90

Pancetta di maiale morbida, croccante e glassata con scalogno caramellato, pure di zucca e salsa.

### **Petto d'anatra** € 26,90

Anatra croccante servita con verdure grigliate e salsa lucida. Consigliato: Medio.

### **Ribeye filet steak** € 29,90

La signora costata viene servita con purè di patate, scalogno glassato e salsa al vino rosso.

### **Picanha steak** € 28,90

Conosciuta come la bistecca più perfettamente bilanciata. Contorno: purea e piselli. Consigliato: al sangue

### **Octopus** € 29,90

Polpo alla griglia con salsa soffrito, polenta al parmigiano e verdure grigliate.

### **Tuna steak** € 27,90

Tonno rosso marinato con salsa di soia e sesamo nero. La freschezza di stagione è perfetta come contorno.

### **Rana pescatrice filetto** € 27,90

Filetto alla griglia condito con burro, soffice polenta bianca. Pomodori disidratati e popcorn per guarnire.

## EXTRA

### **Tartufo nero** € 9,90

### **Salsa** € 2,90

### **Burro alle erbe** € 2,90

### **Burro** € 2,00

### **Gamberi alla griglia** € 4,00

### **Benvenuto dello chef** € 0,00

Il costo del sottopiatto è di € 2,50  
Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA.

## BURGERS

### **Cheeseburger** € 17,90

Bombette brioche, cheddar, bacon, cipolle caramellate, cavolo rosso.  
Contorno: patatine al parmigiano  
Consigliato: Medio

### **Smash burger** € 16,90

Brioche, due polpette croccanti al cheddar, pomodoro e sottaceti.  
Contorno: patatine al parmigiano.

## INDECISO? PER DUE...

### **Bistecca per due**

Chiedete al cameriere quale sia il piatto del momento.

### **Surf & turf** € 55,90

Ribeye, tuna steak e gamberi dell'Adriatico scottati. Contorni: il nostro purè, funghi e burro all'aglio.

## CONTORINI

### **Pane** € 2,00

### **Patate fritte** € 4,90

### **Pure fatta in casa** € 4,90

### **Verdure grigliate** € 5,90

### **Insalata di stagione** € 5,90

## DOLCI

### **Torta di lava** € 7,90

Poesia con una pallina di gelato.

### **Crème brûlée** € 7,90

È un classico! Rompi la crosta e scava.

### **Affogato** € 7,90

Doppio espresso e una pallina di gelato alla vaniglia con caramello.

### **Sorbetto** € 7,90

Fruttato, delicato, rinfrescante!