

## *Antipasti*

La tempura di gamberi e zucchine Con salsa piccandolce	€ 13,00
Il Carpaccio di Salmone Marinato con crudo di Asparagi e Citronette	€ 16,00
La Tartare di Fassona con bagnetto verde e crema di Reggiano	€ 16,00
La Pannacotta Cacio e Pepe con "Nudo e Crudo" di Gamberi Rossi di Mazara su Songino	€ 18,00
L'Insalata di Puntarelle crude con Arancia e Acciuga	€ 13,00
Il Prosciutto Iberico con Bruschetta al Pomodoro	€ 15,00
L'Antipasto di Pesce 5 assaggi:	€ 16,00
Polpo alla Ligure, Crocchetta di baccalà, Carpaccio di Spada, Canestrello Gratinato, pane burro e acciuga del Cantabrico	
Il Tagliere di Salumi nostrani con Conserve della Casa	€ 12,00
L'Assortimento di Formaggi con Miele e Conserve della Casa	€ 12,00
Il Tagliere di Salumi e Formaggi con Giardiniera di Verdure e Miele	€ 16,00

## *1 Primi Piatti*

Il Risotto Carnaroli Asparagi Bianchi, Emulsione di Aglio Orsino e Crudo di Scampi	€ 20,00
La fregola sarda con bocconcini di Ricciola e il suo brodetto	€ 16,00
I Tagliolini freschi all'Uovo con Ragù bianco di Coniglio e Fave fresche	€ 16,00
I Tortelli farciti alla Borragine e Ricotta di Capra con Burro alle Mandorle	€ 16,00
La Pappa al pomodoro con pallotte Cacio e Ove	€ 14,00
Gli Intoccabili della Casa: Gli Spaghetti rustici "del Chierichetto" Aglio, Olio, Peperoncino, Acciughe, Pan grataà	€ 14,00

## *1 Secondi*

Pesce del giorno secondo mercato	
Il trancio di ricciola in guazzetto di asparagi bianchi e olivette	€ 24,00
La Zuppetta di Gamberoni, Calamari e Vongole con Pane Tostato	€ 22,00
La Pluma di Maialino Iberico alla griglia con fiocchi di Sale affumicato	€ 22,00
Il Magatello di Vitello al punto rosa con Salsa Tonnata antica ricetta	€ 18,00
Il Filetto di Manzo Burro, Aglio e Rosmarino	€ 25,00
La Costata	all'etto € 4,00
La Fiorentina	all'etto € 6,00

## *Contorni*

Patate al forno/Fritte e verdure del giorno	da € 4,00 a € 10,00
---	---------------------

## Starters

Shrimp and courgette tempura with spicy and sweet sauce	€13.00
Marinated Salmon Carpaccio and Raw Asparagus seasoned with Citronette	€16.00
Fassona Tartare with Green Sauce and Parmesan Cream	€16.00
Panna Cotta Cacio e Pepe with "Naked and Raw" Red Prawns from Mazara on lamb's lettuce	€18.00
Raw Puntarelle Salad with Orange and Anchovy	€13.00
Iberian Ham with Tomato Bruschetta	€15.00
Fish Appetizer 5 tastings:	€16.00
Ligurian-style octopus, cod croquette, swordfish carpaccio, gratinated scallops, Bread Butter and Anchovy	
The Platter of Local Cold Cuts with Homemade Preserves	€12.00
The Assortment of Cheeses with Honey and Homemade Preserves	€12.00
Cold Cuts and Cheese Platter with Vegetable Giardiniera and Honey	€16.00

## First Courses

Carnaroli Risotto with White Asparagus, Wild Garlic Emulsion and Raw Scampi	€20.00
Sardinian fregola with Amberjack morsels and its broth	€16.00
Fresh Egg Tagliolini with White Rabbit Ragù and Fresh Broad Beans	€16.00
Tortelli stuffed with Borage and Goat Ricotta with Almond Butter	€16.00
Tomato soup with Pecorino cheese and Egg balls	€14.00
Rustic Spaghetti "del Chierichetto" Garlic, Oil, Chilli, Anchovies, Breadcrumbs	€14.00

## Second Courses

Fish of the day according to market	
Amberjack fillet in white asparagus and olive stew	€24.00
Shrimp, Squid and Clam soup with toasted bread	€22.00
Grilled Iberian Pork "Pluma" with Smoked Salt Flakes	€22.00
Veal Fillet at Pink Point and Tuna Sauce, an old recipe	€18.00
Beef Fillet Butter, Garlic and Rosemary	€25.00
Rib steak by the 100g	€4.00
Florentine steak by the 100g	€6.00

## Sides

Baked/fried potatoes and vegetables of the day	from €4.00 to €10.00
--	----------------------