

## *Antipasti*

Battuta di manzo su pan brioche, condimento classico e maionese all'Acciuga del Cantabrico	€ 20
Crudo di Parma 24 Mesi "Etichetta Oro" Galloni	€ 19
Magatello di vitello tonnato, polvere di capperi e cipolla rossa	€ 20
Tartare di tonno "Yellow Fin", melone, menta e cialda di riso nero	€ 20
Polpo, paprika dolce, manioca e miele al peperoncino	€ 22

## *Primi*

Calamarata al peperone giallo, pomodoro vesuviano, gamberi rossi di Mazara del Vallo, aglio nero	€ 25
Gnocchetto di patate, ricotta, piselli, calamaretti e mandorla	€ 22
Risotto zafferano, caprino e liquirizia	€ 20

## *Secondi*

Tatakya di Tonno scottato al sesamo nero, finocchi e arance	€ 27
Bouillabaisse di pescato e conchigliacei, pomodoro, prezzemolo e peperoncino	€ 30
Costoletta di vitello alla Milanese come da tradizione	€ 35
Controfiletto di Black Angus del Nebraska con verdure spadellate	€ 32

Coperto	€ 5
---------	-----