



ANTIPASTI



Calamaro bianco e nero 16

Calamari scottati, nero di seppia, salsa tzatziki (4-7)

Gamberi al Campari 17

Gamberi marinati al Campari, maionese alla barbabietola (2-3-4-12)

Polpo in doppia cottura 20

Polpo, crema di piselli, rapanello e mandorle (4-8)

La Tartare 17

Tartare di Fassona, uovo di quaglia, zeste di lime, zabaione al capperi (3)

Selezione di salumi dell'Oltrepò 15

Salame, coppa, pancetta 18 mesi, giardiniera dell'orto (1-3-10)



PRIMI PIATTI



Puglia mia 22

Orecchiette fresche, vongole veraci, cime di rapa e taralli al finocchio sbriciolati (1-12-13)

Fregola Sarda ai frutti di mare 20

Fregola Sarda ai frutti di mare (1-2-4-13-14)

Fusilli e scampo 25

Fusilli di gragnano, datterino giallo, stracciatella e tartare di scampo (1-2-4-7)

Spaghetti alle vongole 20

Spaghetti alle vongole
(tempo attesa 15 minuti) (1-14)

Fettuccine del Pilota 17

Fettuccine all'uovo con mousse al formaggio, tuorlo d'uovo e prosciutto crudo croccante (1-3-7)

Risotto carnaroli e asparago 18 - minimo per 2 persone

Riso Carnaroli "Cascina Speziana", asparago pugliese, mandorle al burro, crescenza (1-7-8)





SECONDI PIATTI



Pescato del giorno a modo nostro 26

Filetto per una persona in base alla tipologia di pesce disponibile, con crema di zucchine, menta, limone nero, spinacino.

Il nostro fritto 25

Gamberi e calamari (1-2-4-14)

Baccalà mantecato e polenta 20

Baccalà mantecato, crostone di polenta, cipolle di tropea caramellate, gazpacho di datterino rosso (4-7-8)

Salmone selvaggio sockeye 24

Tartare di salmone selvaggio, avocado, erba cipollina, salsa teriaky (1-4-6)

Le Tagliate 22

Tagliata di Angus argentino o picanha galiziana (in base alla disponibilità)

Il tonnato 18

Magatello di vitello rosè, salsa tonnata (4-3)

Filetto di maiale 20

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura al pepe verde (1-7)

CONTORNI



Patate al forno	6
Cipolle borretane	6
Verdure grigliate	6

DOLCI



Dolci al carrello preparati dal nostro Chef	8
---	---