



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 ai funghi porcini 18

Tartare di Fassona, porcini, scorza di limone, maionese alla nocciola (5-7-3)

Selezione di salumi dell'Oltrepò 15

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



Per garantire la migliore esperienza di degustazione, i piatti vengono serviti in porzioni individuali.

Eventuali richieste di condivisione comportano un supplemento, variabile in base al piatto scelto.

Chiedere al personale.

PRIMI PIATTI

Puglia mia 22

Orecchiette fresche, lupini grandi, acciughe, 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)

Gnocchetti di patate e gambero di Mazara 25

Gnocchetti di patate, datterino giallo, stracciatella e tartare di gambero rosso di Mazara (1-2-4-7)

Spaghetti con le 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 zucca, salsiccia e Zola 18 - minimo 2 persone

Riso Carnaroli, zucca, salsiccia e Zola (7-1)

Per garantire la migliore esperienza di degustazione, i piatti vengono serviti in porzioni individuali.

Eventuali richieste di condivisione comportano un supplemento, variabile in base al piatto scelto.

Chiedere al personale.

€1,50





SECONDI PIATTI



Pescato del giorno a modo nostro 29

Filetto in base alla tipologia di pesce disponibile con crosta di patata, zucca, paprika affumicata e aceto balsamico.

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)

Carpaccio di capasanta 16

Mango, menta, sale maldon, citronette, granita di zenzero (4-14)

Le Tagliate 22

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

Guancialino di manzo brasato 18

Guancialino di manzo brasato (9-12)

*Per garantire la migliore esperienza di degustazione, i piatti vengono serviti in porzioni individuali.
Eventuali richieste di condivisione comportano un supplemento,
variabile in base al piatto scelto.
Chiedere al personale.*

CONTORNI



Patate al forno 6

Cipolle borretane 6

Verdure grigliate 6

DOLCI



Dolci al carrello preparati dal nostro Chef 8