

APERITIVO	
<b>APERITIVI</b>	
Flûte di Prosecco 15 cl	6,90€
Aperol Spritz 30 cl	9,50€
Spritz corse bianco o rosso 30 cl	9,90€
Campari Spritz 30 cl	9,90€
Limoncello Spritz 30 cl	9,90€
<b>DA STUZZICARE</b>	
Olive ascolane con salsa arrabbiata o tartare *	5,50€

ANTIPASTI PER DUE	
<b>Antipasti italiani *</b>	17,70€
Prosciutto crudo di Parma, mortadella, coppa, speck, mozzarelle di Bufala, carciofi sott'olio, olive verdi, peperoni ripieni alle acciughe e focaccia	
<b>Fritto misto di mare *</b>	19,90€
Frittura mista di gamberi, calamari, pesce e verdure in pastella servita con una salsa alle erbe e frutto della passione	

ANTIPASTI	
<b>Gamberi croccanti panko al chutney di mango *</b>	10,90€
<b>Burrata, coulis di pomodorini all'arancia *</b>	13,20€
pesto, granella di pistacchio e focaccia	
<b>Prosciutto crudo di Parma e melone</b>	14,90€
<b>Vitello tonnato rivisitato *</b>	16,80€
Capperi fritti, ribes, erba cipollina e lime	

PRIMI PIATTI	
<b>Gnocchi BIO al gorgonzola o al pesto *</b>	15,80€
<b>Tagliatelle alla bolognese *</b>	16,80€
Ricetta tradizionale con carne, prosciutto crudo e Chianti	
<b>Spaghetti alla carbonara</b>	17,90€
Spaghetti alla chitarra, uova, guanciale, panna, pecorino e pepe	
<b>Ravioli del plin su crema di parmigiano *</b>	19,40€
<b>Calamarata ai frutti di mare *</b>	21,00€
<b>Linguine all'aragosta *</b>	32,00€

INSALATONE	
<b>Cæsar salad alle code di gambero panko *</b>	16,30€
Gamberi impanati e fritti, focaccia, scaglie di Grana Padano, fiori di capperi e salsa Cæsar	
<b>Insalata con formaggio caprino croccante *</b>	17,50€
Formaggio di capra croccante (impanato con panko), cipolla in agrodolce, listarelle di prosciutto crudo marinato, pomodorini canditi e semi di chia	
<b>Cæsar di pollo Dolce Vita *</b>	18,90€
Bocconcini di pollo impanati, focaccia, scaglie di Grana Padano, fiori di capperi e salsa Cæsar	
<b>Cæsar salade rivisitata all'aragosta *</b>	24,90€
Coda di aragosta, mango, pompelmo, capperi, cialde di parmigiano, focaccia e salsa Caesar	

PESCE & CROSTACEI	
<b>Trancio di cabillaud da pesca sostenibile *</b>	24,40€
Quinoa, boulgour e verdure di stagione	
<b>Fritto Misto di pesce *</b>	27,90€
Gamberone, calamari, branzino, acciughe, gamberi, verdure in pastella e la nostra maionese frutto della passione	
<b>Grigliata di mare e riso Venere *</b>	30,00€
Branzino, capesante e polpo grigliati serviti con riso Venere e salsa al frutto della passione	

SECONDI DI CARNE	
<b>Supreme di pollo al timo *</b>	25,60€
Verdure estive alla mediterranea	
<b>Entrecôte Black Angus *</b>	28,90€
Patate fritte e insalatina verde, salsa a scelta tra gorgonzola o pepe nero	
<b>Cotoletta di vitello alla Milanese *</b>	34,90€
Patate fritte e insalatina verde	

Ricette di stagione

Proposte vegetariane

Il Registro Allergeni, come da Reg. (UE) n. 1169/2011, è a Vostra disposizione. \*Alcuni prodotti possono essere congelati o surgelati all'origine. L'abuso di alcool è dannoso per la salute. Da consumare con moderazione.

**MENU GASTRONOMICO**

41,00€

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E MELONE  
 O BURRATA, COULIS DI POMODORINI ALL'ARANCIA \*  
 O VITELLO TONNATO RIVISITATO \*

RAVIOLI DEL PLIN SU CREMA DI PARMIGIANO \*  
 O SPAGHETTI ALLA CARBONARA  
 O FRITTO MISTO DI PESCE \*

O GRIGLIATA DI MARE E RISO VENERE, SALSIA  
 AL FRUTTO DELLA PASSIONE \* (+3€)  
 O ENTRECÔTE BLACK ANGUS \* (+3€)

DESSERT A SCELTA

**MENU MEDITERRANEO**

35,00€

GAMBERI CROCCANTI PANKO \*  
 al chutney di mango

O INSALATA CAPRESE \*

O PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E MELONE

GNOCCHI BIO AL GORGONZOLA O AL PESTO \*

O CÆSAR SALAD A SCELTA \*

CÆSAR SALADE ALL'ARAGOSTA (+5€)

O TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE \*

O SUPREME DI POLLO AL TIMO E VERDURE ESTIVE \*

COPPA DI GELATO (3 GUSTI A SCELTA) \*

O INSALATA DI FRUTTA FRESCA ALLO SCIROPPO  
 DI VERBENA E GELATO ALLA VANIGLIA \*

O TIRAMISÙ

*Menu bambino*

Bambini fino agli 11 anni

15,50€

UN PIATTO DI PASTA AL POMODORO  
 O COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE \*  
 O NUGGETS DI POLLO \*

DESSERT A SCELTA

SUCCO DI FRUTTA 20 CL, SOFT DRINK 33 CL O ACQUA  
 MINERALE 50 CL

*e la sorpresa del Comandante*

**FORMAGGI & DOLCI**

Piatto di formaggi assortiti	8,80€	Zuppa Inglese	9,00€
Affogato al caffè *	5,50€	Profiterole e gelato alla vaniglia o al pistacchio *	9,20€
Coppa di gelato (3 gusti a scelta) *	6,80€	☀️ Crème brûlée al limoncello e gelato al brocciu corso *	9,50€
☀️ Panna cotta con coulis d'albicocche al profumo di rosmarino *	7,90€	Coppa di gelato artigianale (Corsica) * <sup>1</sup> - 3 gusti a scelta: Vaniglia canistrelli, castagna canistrelli, brocciu arbose, praline nuciola, clementine corse	9,50€
Tarte tatin e gelato alla vaniglia *	8,30€	Nougat glacé e coulis di lampone * <sup>1</sup>	10,40€
Insalata di frutta fresca allo sciroppo di verbena e gelato alla vaniglia	8,50€	Café gourmand	8,90€
☀️ Zuppetta di melone e sorbetto al lampone *	8,70€	Mousse al cioccolato*, panna cotta, macaron e canistrelli*	
Tiramisù	8,80€		

<sup>1</sup> José Salge, Maestro gelatiere a Saint-Florent.