MENU

Gusto

VINO E CUCINA

Antipasti

Tagliere del mare 26

tartare di tonno,
mazzancolle, capasanta
con salsa ponzu, scampo crudo,
gambero argentino grigliato,
guacamole fatto in casa,
burro salato montato alle alghe
e crostini di pane grigliato
(Il pesce varia in base al
pescato del giorno)

Tacos di gamberi 18

tortillas di mais
fatte in casa con gamberi,
servite con coleslaw e
salse di nostra produzione

Carpaccio di polpo 18

con crema di caprino e
gel ai frutti rossi

Flan di porro e patate 12

con crema di
parmigiano e noci

Zucca arrostita 14

alla soia con mandorle
tostate e salsa allo yogurt

Tigielle artigianali 2,5

MENU

Gusto

VINO E CUCINA

Primi

Tortelli di gamberi 22
riduzione di bisque,
olio al prezzemolo e
polvere di yuzu

Linguina al granchio 20
granchio blu e ceci croccanti

Gnocchi di patate 18
con cozze, burro al basilico
e pecorino

Tagliatelle 18
al ragù tradizionale
bolognese

Gramigna paglia e fieno 18
con ragù bianco di salsiccia

Tortelloni di zucca 18
con amaretti, burro e salvia
e confettura al peperoncino

Tutta la pasta fresca
è di nostra produzione

Secondi

Filetto di orata 24
Con broccoli arrosto
e mayo al lime

Tartare di tonno 20
con mela Granny Smith,
salsa ponzu e olio
al prezzemolo

Beef ribs 26
Con coleslaw, salsa BBQ e
chimichurri

Vitel tonné 18
Con salsa tonnata e capperi

MENU

Gusto

VINO E CUCINA

Dolci

Tenerina con crema
al mascarpome

Torta di mele
con gelato alla crema

Gelato alla crema
con caramello salato

Crema al mascarpone
con cacao

Cantucci alle mandorle
fatti in casa con
Vinsanto Frescobaldi

Sorbetto al limone di
Sorrento con polvere
di liquirizia

Cheesecake alla vaniglia
con confettura di pere
e limone

8€