

MENÙ A DOMICILIO

INVERNO

ANTIPASTI

- Gamberi al vapore su schiacciata di patate e fagioli di Pigna € 20
- Crudo di rete (tonno, ricciola gamberi e scampi) € 30
- Insalata di mare (gamberi, polpo, totanetti e verdure) € 18
- Flan di zucca con fonduta € 14
- Aragosta bollita con maionese agli agrumi € 120 al kg
- Prosciutto di Parma 24 mesi (100 g) con mozzarella di bufala campana € 14
- Salmone Upstream cuore di filetto (sottovuoto gr. 300 circa) € 50
- Foie gras, pan brioche e confettura € 18

PRIMI

- Lasagne al pesto gratinate € 14
- Ravioli al tocco € 14
- Cannelloni € 16
- Ravioli di ricciola con crostacei € 16
- Paccheri con gallinella € 16

SECONDI

- Pescatrice con carciofi € 20
- Branzino alla ligure € 20
- Insalata di stoccafisso € 14
- Frittura mista € 20
- Filetto con asparagi e taleggio fuso € 22
- Carré di agnello al forno con patate € 20
- Cotoletta orecchio d'elefante con patate € 18

DOLCI

- Fondente al cioccolato con salsa di lampone € 6
- Cassata siciliana € 6
- Pastiera napoletana € 5
- Monte bianco (per 4 persone) € 20
- Crostata ai frutti di bosco (per 2 persone) € 12