

Non importa quanto duro  
sia stato il passato,  
puoi sempre ricominciare da capo.

Buddha

**Per una...o forse due persone**

L'ACQUA DI MARE Tartar di Tonno pinnagialla Polpa di Capasanta atlantica Carpaccio di Spigola Gamberoni Rossi di Mazara (2-4-8-14)	25.
L'ACQUA DOLCE Agone abbrustolito con Salsa verde e Polenta Lavarello in carpione di Porri stufati con Pinoli e Uvetta Persico in tempura di Riso Trota salmonata con Burro salato alle erbe (1-4-7-8)	20.
IL GRATINATO Capasanta al Papavero Scampo con buccia di datterini essiccati Code di Gamberi al Dragoncello e Lime Cozze, Fasolari e Cannolicchi con pepe di Sichuan (1-2-14)	23.
IL CLASSICO Cubotti di Polipo con Pomodorini confit, Favette e Olive taggiasche Code di Gambero argentino con salsa rosa Home made Sashimi di Salmone marinato al Sesamo e Guacamole Totano di Patagonia con gazpacho tiepido (2-3-4-14)	23.
IL TAGLIERE Coppa stagionata 60 giorni Salame Muletta e Osteria Prosciutto crudo della selezione Pancetta cotta di Suino italiano Giardiniera dell'orto di casa (7-9-12)	19.

Tutto quello che è all'interno delle composizioni  
può essere ordinato singolarmente

**da gustare tutto**

Tartare di Fassona a coltello (gr. 120) condita come da tradizione Su richiesta con rosso d'uovo di gallinella	20.
Lasagnetta con Zucca, Carciofi e Stracchino della Valtellina	15.
Parmigiana di Melanzane fresh con salsa di Pomodorini	15.

## PRIMI

Fettuccine all'Astice con Pomodorini e Basilico (1-2-3)	25.
Spaghetti alle Vongole veraci (350gr) ...bianchi o rossi? (1-14)	20.
Paccheri ai Carciofi, Pomodorini e Pinoli tostati con grattuggia di Segale e Pecorino (1-3-7-8)	16.
Fusilli alla farina integrale di Ceci pesto di Rucola e caponatina (8)	18.
Pici allo Zafferano con ragoût di Salsiccia (13)	16.
Quadrotti al nero di Seppia Gamberetti e Timo ripieni di Scorfano (1-2-4)	20.
Riso Baldo mantecato con filetti di Pesce Persico dorato (4-7)	20.
Risotto alla Zucca "DELICA" con crema di Zola dolce e Speck croccante (7)	18.

## ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e derivati)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e i suoi derivati (anche lattosio)
8. Frutta secca in guscio e fave
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

## SECONDI

### Pesce

Fritto misto Gamberi, Calamari, Scampo e verdure	25.
Grigliata mista di pesce secondo la pesca del giorno	25.
Branzino al Sale secondo la tradizione	40.


### Carne

Hamburger di Black Angus con Porchetta croccante Provolone e Cipolla caramellata	18.
Irish Beef 'Costata con osso' (900/1000gr)	45.
Cotoletta di Vitello	20.
Filetto di Filiera Funghi Shiitake e salsa al Montepulciano	30.
Tagliata di Limousine francese con aromi speziati	25.

Insalata mista	5.
Patate al forno	5.
Verdura grigliata	5.

## CONTORNI





Tra ciò che è giusto  
e ciò che è sbagliato,  
scegli ciò che ti rende felice

Tortino al Cioccolato fondente dal cuore tenero con gelatina al Bourbon e crema al Pistacchio	5.
Porfet alla Cassata con ristretto al Tamarindo	5.
Semifreddo al Limone con al centro una sfera di frutti rossi	5.
Tiramisu <i>non quello classico MA quello del Cenacolo</i>	5.
Classica Cialda con Fragole, Frutti di Bosco e Gelato al Fior di Latte	5.
Selezione di gelati di nostra produzione: <i>Pistacchio salato, Noce, Mandorla, Cioccolato fondente, Gelso, Nocciola, Fior di Latte, Vaniglia</i>	5.

**I VINI DA DESSERT  
al bicchiere**

<b>Ala Antico Liquorvino Amarascato</b> Duca di Salaparuta - 17,5% <i>Sicilia</i>	10.
<b>Bracchetto d'Acqui "BRAIDA"</b> DOCG 2014 - G. Bologna - 5,5% <i>Piemonte</i>	5.
<b>Moscato Passito di Puglia</b> IGT 2017 - Torre Quarto - 14% <i>Puglia</i>	6.
<b>Moscato D'Asti</b> DOCG 2019 - Gianni Doglia - 5% <i>Piemonte</i>	5.
<b>Merlino Rosso Fortificato Vino Liquoroso</b> Pojer e Sandri - 20.5% <i>Trentino Alto Adige</i>	6.
<b>Passito di Pantelleria Liquoroso</b> DOC 2017 - Pellegrino - 15% <i>Sicilia</i>	6.