

MENU' DI MARE

. Insalatina di mare tiepida, crema di zucca gialla e verdure autunnali.....	12
. Crocchette di branzino e funghi porcini su crema di patate e timo.....	12
. Calamari e gamberi arrosto su maionese leggera, gocce del nostro ketchup e iceberg.....	13
. Sashimi di tonno e salmone, insalatina thai e salsa teriyaki.....	14
. Crudités di mare.....	25
. Ostriche <i>Fine de Claire</i>	al pz. 3
. Spaghetti con pesce spada, finocchietto, uvetta e colatura di alici.....	13
. Paccheri al cacciucchino di polpo e seppie.....	13
. Chitarra al basilico con vongole veraci, calamari e limone.....	13
. Gnocchi con cozze affumicate, gamberi e pecorino.....	13
. Baccalà' arrosto, insalatina di puntarelle e acciughe con spuma di burrata...	18
. Sgratinata di pesce e verdure di stagione, pistacchio e fondo bruno di mare.....	18
. Idea di una catalana di tonno.....	18
. Frittura di calamari, code di gambero e verdure.....	16

MENU' DI TERRA

. Tagliere del Ciborgo.....	13
. Sformatino di broccoli e mandorle su salsa di pomodoro.....	10
. Carpaccio di petto d'oca affumicato con misticanza e noci.....	12
. Gnocchi al ragù bianco di coniglio.....	11
. Spaghetti al guanciaie, pomodorini confit e pinoli	11
. Paccheri con zucca gialla mantovana e gorgonzola.....	11
. Tagliata di manzo con patate fritte e maionese casalinga.....	18
. Costine di maiale CBT, salvia e rosmarino con patate in forno alla paprika..	16
. Rotolino di coniglio ripieno di frittatina, prosciutto crudo e verdure su funghi porcini trifolati.....	16

I nostri prodotti potrebbero contenere sostanze allergene o tracce di esse. Per qualsiasi richiesta rivolgersi al personale