



## Menu del giorno

### ANTIPASTI

Crudo di ricciola con mango, avocado e verdure marinate (4,6,9,1,7)

Caprese di bufala campana, pesto leggero e crostini soffiati (1, 7)

Tartare di fassona con tuorlo croccante liquido e burrata alla salsa caesar

### PRIMI PIATTI

Spaghettoni al pomodoro del Vesuvio (1)

Spaghettoni alle vongole, limone e bottarga (1, 4, 14)

Plin di genovese, spuma di provola e tartufo nero (1,3,7,9)

### SECONDI PIATTI

Coppa di maialino arrosto, friarielli e millefoglie di patate (6,9)

Seppie alla diavola (4,7,9)

### DESSERT

Tiramisù moderno (1,3,7,8)

Tagliata di frutta con gelato alla vaniglia (3,7,8)

### A SCELTA DAL MENU

1 PIATTO **25€** / 2 PIATTI **40€** / 3 PIATTI **60€** / 4 PIATTI **75€**

IL PREZZO È DA INTENDERSI A PERSONA E INCLUDE UNA BOTTIGLIA D'ACQUA E CAFFÈ

I prodotti freschi potrebbero subire processi di abbattimento, atti a garantirne la perfetta conservazione.  
Vi preghiamo di indicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze.  
Ai sensi del Reg. UE 853/2004 i prodotti della pesca somministrati crudi sono stati trattati per 24 ore ad una temperatura inferiore ai -20°C al fine della bonifica preventiva.