



La cucina è un coro di aromi,
se riuscirò ad essere un bravo direttore
d'orchestra lo deciderete voi.

L'unica cosa che vi posso garantire è la
passione per questo lavoro



seguici su 

ANTIPASTI DI TERRA

- I sapori della nostra terra   € 13.00
(Funghi, cipolla in agrodolce, formaggio nostrano, ricotta di capra, prosciutto crudo)
- Fonduta di pecorino e miele di campo  € 10.00
- Carpaccio di zucchine, erbe e pecorino dolce \ bottarga € 8 \ 12

ANTIPASTI DI MARE

- Sfilettata di pesce* marinato con marmellatina di tropea  € 15.00
- Calamari con funghi porcini e friarielli*  € 14.00
- Cozze alla marinara con crostoni € 12.00
- Spadellata di mare con crostoni € 16.00
- Gamberi alla catalana € 15.00

PRIMI DI TERRA

- Ravioli* alle erbe di campo   € 10.00
- Tagliolini alle verdure croccanti di stagione   € 13.00
- Lasagnetta di melanzane alla sarda   € 10.00
- Chiusoni* con ricotta di capra, zafferano e salsiccia fresca    € 13.00

PRIMI DI MARE

- Spaghetti o tagliolini scampi e asparagi*     € 15.00
- Punta nera (Scoglio al nero di seppia)    € 16.00
- Tagliolini al ragù di branzino* e datteri ni    € 15.00
- Culurgiones con calamaretti, gamberi* e bottarga      € 15.00

SECONDI DI CARNE

| | | |
|--|---|---------------|
| Selezione di carni frollate alla griglia | | € 6.50 l'etto |
| Costata ai ferri | | € 18.00 |
| Costolette di agnello | | € 16.00 |
| Tagliata di manzo ai tre pepi e radicchio |  | € 18.00 |
| Tagliata di manzo asparagi e pecorino dolce | | € 18.00 |
| Porchetto arrosto o Agnello arrosto solo su prenotazione | | € 25.00 |

SECONDI DI MARE

| | | |
|--|---|---------|
| Tagliata di tonno* al pistacchio |   | € 18.00 |
| Tagliata di calamari* con finocchio e mandarini clementine |   | € 16.00 |
| Frittura di calamari e paranza* |   | € 18.00 |
| Pesce sfilettato del giorno in crosta dello chef |   | € 18.00 |

CONTORNI

| | | |
|---|---|--------|
| Patatine fritte* |  | € 5.00 |
| Patate al forno | | € 5.00 |
| Insalata mista (Verde, pomodoro e carote) | | € 5.00 |
| Insalata di finocchio | | € 5.00 |
| Verdure grigliate | | € 6.00 |

DOLCI

| | | |
|--|--|--------|
| Maltagliato dello chef ai frutti di bosco \ caramello \ cioccolato |    | € 6.00 |
| Tiramisù |   | € 5.00 |
| Catalana dello chef |    | € 5.00 |
| Seadas* |    | € 6.00 |
| Mousse di ricotta di capra con miele e amaretti sbriciolati |   | € 5.00 |

Coperto a persona € 2.50

*in mancanza del fresco i prodotti potrebbero essere surgelati