

ANTIPASTI

Prosciutto crudo "Sant'Ilario 30 mesi e melone

□ 10,00

Polpo croccante con melone arrostito
e polvere di capperi di Pantelleria

□ 10,00

Gra misto mare tiepido

□ 13,00

Caprese di bufala "sbagliata"

(bocconcini di bufala DOP pomodorini al forno olive
origano fresco olio al basilico)

□ 10,00

Millefoglie di pane carasau, salmone marinato, pesche

□ 10,00

PRIMI

Penne fredde estive

□ 10,00

Riso rosso integrale "hermes" al salto con verdure e pesce

□ 13,00

Pappardelle al ragù di lepre

□ 13,00

Paccheri di Gragnano con frutti di mare in rosso

□ 11,00

Farro tiepido con pomodori verdi e code di gamberi

□ 13,00

SECONDI

Treccia di branzino con piccolo pasticcio
di patate e misticanza

□ 15,00

Tartara di tonno fresco, gamberi

con sorbetto ai frutti rossi

□ 15,00

Scottata di tonno fresco ai semi di lino

con misticanza e accessori

□ 15,00

Carpaccio di manzo con zucchine marinate

e scaglie di Parmigiano Reggiano

□ 14,00

Battuta di "Black Angus" al coltello in tartare

□ 12,00

Tagliata di "Black Angus" con spinaci freschi ripassati
e polenta arrostita

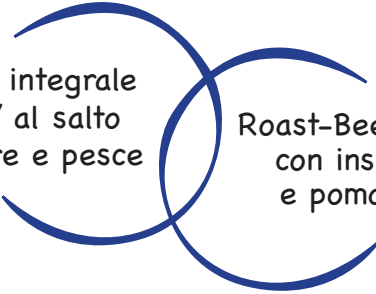
□ 16,00

Roast-Beef freddo con insalatina e pomodorini

□ 12,00

Il Mare

(piatto unico € 14.00)



Riso rosso integrale
"hermes" al salto
con verdure e pesce

Roast-Beef freddo
con insalatina
e pomodorini

La Terra

(piatto unico € 14.00)



Penne fredde
estive

Insalatina
di mare
con verdure
fresche

INSALATONA SPECIALE

Verdure crude e cotte olive taggiasche e pollo alla griglia
€ 12,00

PIZZA D'AUTORE

Pizza alta in teglia preparata e cotta in cucina dallo Chef
(anche con impasto integrale)

Parmigiana

Pomodoro, prosciutto crudo DOP Sant'Ilario 30 mesi,
parmigiano DOP 24 mesi,
mozzarella fiordilatte
€ 12,00

San Secondo

Pomodoro, fior di latte, fiori di zucca
ripieni di mozzarella di bufala DOP
spalla cotta di San Secondo
€ 13,00