



MENÙ

RISTORANTE



ANTIPASTI

Burrata Pugliese e Prosciutto Crudo di Parma (1, 7) 18 €

Culatello di Zibello e Riccioli di Burro di Montagna (7) 20 €

Battuta di Manzo all'Inglese (4) 18 €

Battuta di manzo al coltello con Worcestershire, Tabasco, capperi, acciughe, cipolla e olive taggiasche.

Vitel Tonnè 2.0 (3, 7) 19 €

Polpo all'Algherese su Insalatina di Stagione (12) 22 €

Polpo tenero servito su insalatina fresca con pomodorini secchi, olive, origano e peperoncino.

Tartare di Salmone Avocado e Salsa Teriyaki (4, 6, 8) 20 €



PRIMI PIATTI

Linguine ai Calamari, Crema di Melanzana Affumicata
e Ricotta Salata (1, 3, 7, 8, 9, 14) 19 €

Paccheri alla Lucio (1, 3, 7, 8, 9) 18 €
Paccheri con salsa ai tre pomodori, aglio, olio extravergine, peperoncino e prezzemolo fresco.

Gnocchi di Patate al Pesto di Basilico, Vongole e
Pomodorino Fresco (1, 3, 4, 7, 8, 9, 14) 22 €

Tagliatelle ai porcini (1, 3, 7, 8, 9) 22 €

Savarin di Riso al Ragù in Foglia di Spalla Cotta e
Crema al Parmigiano (1, 3, 7, 8, 9) 20 €



SECONDI PIATTI

Supreme di Sovracoscia al Burro e Rosmarino con Spinacino al salto (7, 8)	20 €
Tagliata di Manzo Olio alle Erbe, Sale Maldon e Patate (3, 7, 8)	26 €
Bavetta alla Piastra con Verdure Grigliate (3, 7, 8)	23 €
Fritto di Calamari e Gamberi (1, 2, 3, 7, 8)	23 €
Orata o Branzino al Forno con Verdure alla Griglia e Patate al Forno (4, 7, 8)	28 €



DESSERT

Cheesecake Basca St. Sebastian in Crema di Pistacchio (1, 3, 7, 8)	8 €
Tiramisù della Tradizione (1, 3, 7, 8)	6 €
Spuma al Cioccolato e Amarene (1, 3, 7, 8)	7 €
Panna Cotta ai Frutti di Bosco (1, 3, 7, 8)	6 €
Ananas Affumicato e Gelato alla Crema (1, 3, 7, 8)	7 €





Cereali contenenti glutine	I
Crostacei	2
Uova	3
Pesce	4
Arachidi	5
Soia	6
Latte	7
Frutta a guscio	8
Sedano	9
Senape	10
Semi di sesamo	11
Anidride solforosa e solfiti	12
Lupini	13
Molluschi	14



I numeri in apice identificano gli allergeni presenti nei piatti (Reg. UE 1169/2011).

Informazioni dettagliate disponibili su richiesta.

Alcuni prodotti possono essere sottoposti ad abbattimento termico nel rispetto delle procedure HACCP.