



## Antipasti

### Il Crudo

<b>Tartare di tonno</b> (3, 4, 6) con avocado e mayo alla soya [Vino cons.: Franciacorta Rosè "Bersi Serlini"]	18,00
<b>Battuta di ricciola</b> (4) con mango e zenzero [Vino cons.: Chardonnay Passo S. Lucia "Turetta Ca' Bianca" - solo bottiglia]	20,00
<b>Scampi crudi (6 pz)</b> (2) accompagnati da salsa al fruit passion [Vino cons.: Brut Mosnel - solo bottiglia]	28,00
<b>Misto di crudi</b> (2, 4, 14) 4 scampi, 2 gamberi rossi di Mazara, 2 ostriche, carpaccio di tonno, carpaccio di salmone, accompagnati da salsa al fruit passion [Vino cons.: Brut Mosnel - solo bottiglia]	38,00
<b>Ostriche Marconil</b> (14) allevate al largo [Vino cons.: Muscadet Sevre et Maine sur Lie - solo bottiglia]	al pezzo 5,00

### Il Cotto

<b>Impearà di cozze</b> (1, 4, 9, 14) impepata di cozze con pearà di pesce e crostoni [Vino cons.: Ribolla Gialla "Livio Felluga" - solo bottiglia]	14,00
<b>Baccalà pastellato del bacaro alla Artusi</b> (4, 12) marinato in Porto rosso e fritto, servito con polenta variegata [Vino cons.: Reiff Extra Brut "Furletti Wines" - solo bottiglia]	16,00
<b>Spiedino di piovra</b> (6, 11, 14) con salsa teriyaki e sesamo [Vino cons.: Vermentino Lintori Capichera - solo bottiglia]	15,00
<b>Baccalà mantecato... in scacchiera</b> (4, 14) con polenta fritta [Vino cons.: Sauvignon Livio Felluga - solo bottiglia]	16,00
<b>Tonno tataki</b> (4, 6, 11) con mayonese alla soia ed edamame [Vino cons.: Vermentino Lintori Capichera - solo bottiglia]	20,00





### *I Primi*

<b>Guazzetto del pescato</b> (1, 2, 4, 9, 14)	16,00
zuppa di triglia, gallinella e scorfano con cannolicchi e calamaretti, accompagnata da crostoni all'aglio [Vino cons.: Vermentino Lintori Capichera - <b>solo bottiglia</b> ]	
<b>Linguine al nero di seppia</b> (1, 2, 9, 14)	15,00
con uova di salmone [Vino cons.: Chardonnay Passo S. Lucia - <b>solo bottiglia</b> ]	
<b>Vermicelli alla Busara di scampi</b> (1, 2, 9)	16,00
[Vino cons.: Sauvignon Livio Felluga - <b>solo bottiglia</b> ]	
<b>Cappellacci agli scampi</b> (1, 2, 3, 7, 9)	20,00
su crema di borraggine e lavanda [Vino cons.: Verdicchio "Andrea Felici" - <b>solo bottiglia</b> ]	
<b>Risotto di ostriche e lamponi</b> (7, 9, 14)	18,00
con burro di bufala [Vino cons.: Muscadet Sevre et Maine sur Lie "Veilles Vignes" - <b>solo bottiglia</b> ]	

### *I Secondi*

<b>Filetto di branzino alla trapanese</b> (4, 7, 8, 9)	16,00
con insalata di friggittelli, patate e olive taggiasche [Vino cons.: Soave Doc "Corte Giacobbe"]	
<b>Frittura mista di pesce</b> (2, 4, 14)	20,00
con polenta variegata [Vino cons.: Reiff Extra Brut "Furletti Wines" - <b>solo bottiglia</b> ]	
<b>Seppia farcita... a sandwich</b> (9, 14)	22,00
e rostì di patate [Vino cons.: Chardonnay Passo S. Lucia - <b>solo bottiglia</b> ]	
<b>Hosomaki di pescatrice</b> (4, 6)	18,00
su verdure saltate "thai" e salsa al limone e zenzero [Vino cons.: Sauvignon "Livio Felluga"]	






*Per chi non mangia pesce...*

<b>Fiori di zucca pastellati</b> (7)  accompagnati da gelato Tzatziki [Vino cons.: Prosecco "Col Vetoraz" Docg Brut]	12,00
<b>Millefoglie di porcini</b> (1, 3, 6, 7)  con glassa all'aceto balsamico e scaglie di grana [Vino cons.: Soave DOC "Corte Giacobbe"]	15,00
<b>Insalata arcobaleno</b>  insalatina mista, avocado, pesche, rapa rossa, daikon, pomodori essiccati, basilico e more in aceto balsamico [Vino cons.: Chardonnay Passo S. Lucia - <b>solo bottiglia</b> ]	13,00
<b>Selezione di formaggi</b> (7, 10)  San Felicien, taleggio di bufala, asiago vecchio, san carlone al caffè [Vino cons.: Valpolicella Doc "Dal Cero"]	18,00
<b>Tagliere di salumi selezionati</b> cecina de Leon, prosciutto crudo della Foresta Nera, lardo, fiocco di culatello [Vino cons.: Brunello di Montalcino "Marchesi Antinori - <b>solo bottiglia</b> ]	20,00
<b>Roast Beef all'inglese</b> (1, 9, 12) con carpione, capperi, crostoni e salsa al cabernet-franc [Vino cons.: Chianti Classico "Castello Vicchiomaggio" - <b>solo bottiglia</b> ]	16,00





**Vellutata di carote e zenzero** (1, 9)  14,00  
con crostini all'aglio  
[Vino cons.: *Lugana Doc "Famiglia Olivini"*]

**Pappardelle al ragù di lepre** (1, 3, 9) 18,00  
tagliato al coltello  
[Vino cons.: *Brunello di Montalcino D.O.C.G. "Marchesi Antinori" - solo bottiglia*]

**Gnocchi padovani** (1, 3, 7, 9)  16,00  
su crema di fiori di zucca e castelmagno  
[Vino cons.: *Brunello di Montalcino "Marchesi Antinori" - solo bottiglia*]



**Filetto di Black Angus alla griglia** 22,00  
accompagnato da verdure grigliate  
[Vino cons.: *Langhe Nebbiolo "Batasiolo"*]

**Costoletta di vitello alla milanese** (3) 25,00  
con rosti di patate  
[Vino cons.: *Franciacorta Brut Anteprema "Bersi Serlini"*]

**Puntine di maiale iberico laccate** 18,00  
accompagnate da verdure grigliate  
[Vino cons.: *Chianti Classico "Castello Vicchiomaggio" - solo bottiglia*]



**Dessert della Villa** 8,00  
**Coperto** 3,00

