

# Menù

Coperto € 3,00

Ostriche "Fine Kys" n°3 (14)	€ 4,00/cad.
Ostriche "Baby Kys" n°5 (14)	€ 3,50/cad.
*Carpaccio di gambero rosso e tartare di gambero viola (2,7,8,9,12) con burrata, ciliege in osmosi e pesto di sedano e pistacchio	€ 29
*Insalatina di calamaretti, seppia e gamberi su purè di avocado (2,7,12,14) con verdure cristallo e salsa alla panna acida, finocchietto, erba cipollina e zenzero	€ 21
*Bocconcini di baccalà in oliocottura (1*,4,7,12) con stufatino di agretti, asparagi, capperi e colatura di alici e nuvola di agretti	€ 19
*Capesante dorate al lardo con pancetta croccante (1,7,12,14) cardoncelli, borlotti Lamon, gelato alla cipolla di tropea e riduzione di aceto balsamico	€ 22
-----	
*Risotto alle cicale e cavolo nero con bottarga di muggine (2,4,7,9,12)	€ 25
*Spaghetto nero ai calamaretti, mantecato al brodo di parmigiano (1,4,7,,9,12,14) con piselli e fave	€ 20
*Gnocchi di pane toscano (1,4,8,9,12,14) su passatino di cacciucco, le sue polpe e crema all' aglio dolce	€ 20
-----	
Pesce al forno con patate a velo e pomodorini al forno (4)	€ 85/kg
*Frittino di mare e verdure con salsine aromatiche (1,2,3,4,6,12,14)	€ 25
*Mazzancolle, asparagi e carciofi gratinati (1,2,7,8,10,12) con roux di carapaci alla senape e miele	€ 29
Tagliata di Tonno in veste di pane (1,4,6,9,12) con pak-choi, cipolline sfumate alla soia e salsa tonkatsu	€ 27

(1.Glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte 8. Frutta a Guscio  
9. Sedano 10. Senape 11. Sesamo 12. Solfiti 13.Lupini 14. Molluschi)

\*Per garantire l' integrità dei prodotti, alcuni potrebbero esseri abbattuti all' origine o personalmente.