

Gusto

VINO E CUCINA

Antipasti

Tagliere del mare
degustazione di pesce
servita con i nostri
abbinamenti e burro salato

26

Tacos di gamberi
tortillas di mais
fatte in casa con gamberi,
servite con coleslaw e
salse di nostra produzione

18

Tigelle ripiene
con salumi e
formaggi selezionati
servite con giardiniera
fatta in casa

18

Polpette di tonno
con cipolla agrodolce e
crema di fagioli cannellini

12

Gazpacho al pomodoro
con gamberi argentini,
crostini di pane,
feta e olio al basilico

16

Melanzana
arrostita alla soia
con crema di carote e feta

10

Zucchini
ripiena su crema
di parmigiano

12

Gusto

VINO E CUCINA

Primi

Tortelli di gamberi 20

riduzione di bisque,
olio al prezzemolo e
polvere di yuzu

Gnocchi di patate 18

mantecati con burro
al pomodoro, cozze e
pomodoro confit

Tagliatelle 18

al ragù tradizionale
bolognese

Gramigna paglia e fieno 18

Con ragù bianco di salsiccia

Tutta la pasta fresca
è di nostra produzione

Secondi

Filetto di orata 24

Con friggitelli arrostiti e
insalata di patate con
uova e maionese

Tartare di tonno 20

Con pesche,
salsa ponzu e menta

Beef ribs 26

Con coleslaw, salsa BBQ e
chimichurri

Vitel tonné 18

Con salsa tonnata e capperi

Tigielle artigianali 2,5

Menu

Gusto

VINO E CUCINA

Dolci

Tenerina con crema
al mascarpone

Torta di mele
con gelato alla crema

Crema al mascarpone
con cacao

Sorbetto al limone
di sorrento con
polvere di liquirizia

Cheesecake alla vaniglia
con confettura di pesche

Gelato alla crema
con caramello salato

Budin de pan
con dulce de leche

Cantucci alle mandorle
fatti in casa con
Vinsanto Frescobaldi

8€