

## I crudi

Gamberi rossi di Mazara del Vallo / Scampi rosa del Mediterraneo	7 cad
Ostrica selezione Royale David Hervé n°3 (Francia)	7 cad
Carpaccio di capasanta con funghi porcini freschi, gorgonzola e aria di gin tonic	27
Millefoglie di tonno rosso con mousse delicata di avocado e stracciatella pugliese	25
Ceviche "all'italiana" di AleXAmber con leche de tigre	24
Il nostro tris di tartare	28
Il grand crudo di AleXAmber	35

## I caldi

Piccola pizza frita integrale con zucca al forno, ricotta vaccina alle erbe e salmone alla fiamma	22
Cannolo siciliano salato, ripieno di baccalà mantecato e pesto fresco di basilico	23
Sarde beccafico ripiene di cime di rapa alle tre salse dello chef	20
Calamaro ripieno di mousse di pesto ligure con "pop" di amaranto su crema di pomodorini al forno	22

## Le paste

- Gnocchetti fatti in casa con pesto di zucchine,  
vongole veraci, burrata e pinoli tostati 22
- Paccheri di grano arso con colatura di peperoni  
misti arrosto, riccioli di acciughe del cantabrico e  
terra di olive al limone 25
- Cappellacci ripieni di porcini con astice, purea di  
piselli e bisque di crostacei 28
- Spaghetti all'aglio nero fermentato con cozze  
sgusciate ed emulsione di prezzemolo 20
- Linguine di AleXAmber allo scoglio in salsa  
rossa piccante 22



## I risotti

- Risotto mantecato al barolo e rosmarino con  
bocconcini di polpo tiepido, cipolle caramellate e  
caprino 24
- Risotto carnaroli alla zucca delicata con capesante e  
scampi scottati e polvere di pancetta e pistacchi 25
- Risotto mantecato “cacio & pepe” con cozze alle tre  
consistenze 22

## Le zuppe

- Vellutata di piselli con totanetti, salsa yogurt e semi di zucca tostati 20
- Zuppa di fagioli alla toscana con triglie e zeste di limone 20
- Sauté alla corsara di cozze e vongole veraci con crostone di pane profumato all'aglio 22

## Il pesce

- Trancio di salmone alla Wellington con spuma di patate profumate al curry e verdure di stagione spadellate 28
- Filetto di tonno rosso di Sicilia avvolto nella verza al patè di foie gras con salsa al pepe verde e patate nocciola 32
- Calamaro thai con lenticchie al nero di seppia, quinoa tricolore e mayo tiepida al finocchio 28
- Trancio di ricciola al forno su polenta taragna con fondo bruno e funghi finferli 32
- Polpo alla brace alla tex-mex con patate arrosto e rosmarino in salsa piccante 30
- Fritto di scampi, calamari e verdure in pastella 30