**Antipasti**

Ventricina abruzzese con chutney al mango

Carpaccio di spada marinato con pomodorini e olive

**Primi piatti**

Pici alle verdure di stagione e scaglie di pecorino

Gnocchi allo speck, zafferano e zucchina

Lasagne a merluzzo, pomodorini e olive

**Secondi piatti**

Burrata campana con ventaglio di pomodoro all’origano e gocce di basilico

Arrosto di vitello con salsa alle erbe fine e patate al rosmarino

Filettini di triglia dorati con pane al pistacchio e finocchi saltati

**Menù del giorno € 10,00** a persona

*comprende due portate a scelta tra: antipasti, primi e secondi elencati*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Dolci del giorno € 3,00:** Mousse allo yogurt con albicocche caramellate, panna cotta con cioccolato o coulis di fragole, crema bruciata alla liquirizia, sorbetto al lime e gin e sorbetto al mango

**Menù disponibile martedì e mercoledì a pranzo e cena**

A seconda del mercato alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti all’origine

I nostri piatti potrebbero contenere allergeni

Per qualsiasi informazione riguardo ad agenti allergeni rivolgersi al personale di sala per la

Lista completa

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_