

MENU SOLE

Ceviche di gamberi rosa locali, mango, avocado e lime 26 

Roast beef di fassona come un vitello tonnato 28 

Polpo rosticciato, cime di rapa selvatiche e citronette 30 

Ravioli di borragine fatti a mano con le vongole 28

Tagliolini all'astice e la sua bisque 38

Caserecce alla Norma 25

Trancio di pescato arrosto e verdure di stagione 40 

Calamaro scottato, lattuga baby e salsa vergine agli agrumi 35 

Costine di agnello scottate, zucchine trombetta, menta e mela 38 

Meringa, chantilly e frutti rossi 12 

Cre moso al pistacchio e gruetine 12 

I sorbetti 10 

 **GLUTEN FREE**