

MENU VENERE

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

Capesante scottate e salsa
al mango 28 


Humus di ceci, melanzane,
pomodorini confit e pinoli 25 

Maltagliati al ragù di polpo 28

Caserecce ricciola, pomodorini
e olive 26

Ravioli di borragine fatti a mano
burro e salvia 28

Pescatrice, pomodorini,
vermentino e mandorle 38 

Insalata di baccalà 35 

Agnello panato, mirtilli
e panna acida 38

Cremoso alla nocciola
e passion fruit 12 

Gelato alla crema e frutti rossi 12 

Tartelette ai limoni locali 12