

l'aperitivo

Franciacorta Brut s.a Contadi Castaldi euro 6

Champagne Brut Deutz euro 8

Kir Royal euro 10

Analcolico euro 5

Acque Panna e San Pellegrino euro 3

Caffè Haiti di Gianni Frasi euro 3

Pane e coperto euro 3

Antipasti

Nudi e crudi

pesci e crostacei crudi secondo il pescato del giorno

euro 18

Sangria di astice

euro 18

Cappuccino di polipo

polipo abbrustolito, pomodori secchi, polvere di olive e crema soffice di patate

euro 14

Cotoletta di sgombro, misticanza all'aceto e sugo di scalogni

euro 12

Wafer di baccalà mantecato e parmigiano, pesto al basilico e pistacchio

euro 12

Terrina di fegato grasso d'anatra, mango e miele di camomilla

accompagnato da pane brioche tostato

euro 16

Pasta

Cannelloni al nero di seppia, crema di patate e sugo di rombo e vongole	euro 14
Spaghetti artigianali, astice e pomodori appassiti	euro 16
Garganelli con canocchie, carciofi e olive	euro 14
Gnocchi di ricotta con sgombro, asparagi e bottarga di muggine	euro 14
Passatelli asciutti con lumachine di mare, erbe e limone	euro 14
Linguine ai gamberi rossi, profumo di arancio e erba limoncina	euro 16

Pietanze

Calamari ripieni di verdure, salsa ai crostacei e bruschetta al pomodoro euro 19

Il tonno, i fagioli e la cipolla

tonno scottato con fagioli all'olio extravergine al rosmarino e anelli di cipolla dorata euro 19

Trancio di spigola d'amo, asparagi cotti e crudi e bottarga di uovo euro 19

Rombo chiodato, lasagna di patate, crema di zucca e zenzero euro 19

Baccalà & Baccalà

arrostito con ceci e limone & mantecato all'olio con polenta croccante euro 19

Tagliata di manzo, tortino di patate, pomodori confit e olio affumicato

selezionata dalla macelleria Zivieri in Monzuno euro 19

Magnolia

Sangria di astice

Cotoletta di sgombro, misticanza all'aceto e sugo di scalogni

Cappuccino di polipo

polipo abbrustolito, pomodori secchi, polvere di olive e crema soffice di patate

Cannelloni al nero di seppia, crema di patate e sugo di rombo e vongole

Il tonno, i fagioli e la cipolla

tonno scottato con fagioli all'olio extravergine al rosmarino e anelli di cipolla dorata

....aspettando il dolce...

Mitirosù

tiramisù allo squacquerone, biscotto alla saba e gelato al cacao

euro 60

All'interno della carta dei vini vi proponiamo una degustazione di vino al calice abbinata al menù

Le variazioni al menù comportano una modifica del prezzo

La Pasticceria

CHOC-colato <i>extravaganze sul cioccolato</i>	euro 10
Profiterole <i>bignè liquidi al caffè, crema alle fave di Tonka e salsa alla panna</i>	euro 10
Caraibi <i>“finta” noce di cocco, sorbetto al mango, caramello al rum e sabbia</i>	euro 10
Pineta <i>dolce ricordo dei pinoli</i>	euro 10
Mitirosù <i>tiramisù allo squacquerone, biscotto alla saba e gelato al cacao</i>	euro 10
Sorbetti di frutta fresca <i>mandarino/limone/passione/mango</i>	euro 8

Vini dolci

Albana passito - Non Ti Scordar di me	Leone Conti	2006	euro 6
Sauvignon - rosso Rubacuori	Podere Morini	n.m.	euro 6
Moscato - Dindarello	Maculan	2006	euro 6
Verdicchio - Arkezia Muffo di San Sisto	Fazi Battaglia	2004	euro 6
Sauternes - Le Dauphin	Guiraud	2004	euro 8
Madeira - Full Rich	Henriques & Henriques	n.m.	euro 6