

### Il Fior di Loto 8 ☉

Indivia rossa, crema di ceci, funghi orecchia, pinoli e avocado

### La Brutta ma Buona 10 ☉

Radicchio poc, pancetta croccante e gamberi\* saltati

### Il Salmone d'Oriente 10 ☉

Salmone marinato allo zenzero e latte di cocco

### Il Polipo Mitteleuropeo 14 ☉

Polipo\* cotto a.b.t., polenta, daikon e paprika

### La Verticale di Tacos 14 ☉

Degustazione di 3 tacos al mais farciti con tonno, salmone e gamberi\*

### La Cacio e Pepe 10

Ravioli al cacio e pepe con salsa carbonara soffiata

### Le Trofie in Vaso 10

Trofie alla regina di San Daniele e carciofi

### I Paccheri Italiani 10

Paccheri di Gragnano, pomodoro fresco e burrata

### Il Fritto Visionario 16 ☉

Fritto di gamberi\*, calamari e verdure in tempura con salsa acida

### L'Orata in Brodetto 16 ☉

Rotolo di orata arrostita nel suo brodetto, patate affumicate e pomodori confit

### La Guancia 14 ☉

Guanciale\* di maiale al vino rosso, polenta e baby taccole

### La Tagliata di Manzo 18 ☉

Manzo irlandese o australiano alla piastra con patate

## I Nostri Classici del Vitello d'Oro

Il Crudo di Pesce che c'è... 25 ☉

La Verticale di Tonno 20 ☉

Risotto di Scampi & Scampi 16 ☉ (minimo 2 persone)

### Il Tiramisù 7 ☉

Un classico al mascarpone con savoiardo e Oro caffè espresso

### L'Idea di una Cheesecake ai Lamponi 7

Crumble alle mandorle, cremoso di Philadelphia e salsa ai lamponi

### La crema al Cioccolato 7 ☉

Cremoso al cioccolato Guanaja, nocciole caramellate, gelato alla vaniglia, crema all'espresso e lingue croccanti al cacao

### La Crostata, Non la Solita... 7

Crostata alle pere Williams con crema vaniglia e gelato alla crema

### La scodella di gelato... 7 ☉ su richiesta

Gelato alla vaniglia, crumble al cacao, nocciole e amarelle sotto spirito

### La Distrutta 7

Millefoglie distrutta, crema alla vaniglia e mele Tatin

### Coperto 1,50

☉= senza glutine

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. Le materie prime che vengono adoperate per la preparazione dei nostri piatti, sono da noi attentamente selezionate e rigorosamente fresche; in alcuni casi vengono utilizzati prodotti surgelati o prodotti abbattuti e congelati in proprio; essi sono contraddistinti dal simbolo: \*, senza modificare la qualità finale del piatto. In riferimento al regolamento dell'Unione Europea 1169/2011, che obbliga di indicare gli allergeni presenti nei piatti, invitiamo i Signori clienti a prendere visione del foglio informativo richiedendolo al personale di sala.