

# SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

\* Lingotto di Kobe Giappone A5 Miazaky 100 gr

\* Ingont Striploin Japanese Kobe A5 Miazaky 100gr

€ 65.00

\* Lingotto di salmone su crema di ceci e porro con gremolada di pomodori e olive

\* Salmon ingot on chickpea and leek cream and tomatoes and olives

€ 35.00

\* Tonno scottato pinna gialla, olio di sesamo con le sue verdure

\* Seared yellow fin tuna, sesame oil with its vegetables

€ 45.00

\* Frittura mare con calamari gamberi e anemoni

\* Fried seafood with squid, shrimp and anemones

€ 35.00

\* Filetto di branzino in crosta accompagnato da verdure di stagione e pinoli

\* Sea bass fillet in a crust accompanied by seasonal vegetables and pine nuts

€ 35.00

\* Polpo scottato su crema di piselli e patate, olive taggiasche

\* Seared octopus on pea and potato cream, Taggiasca olives

€ 30.00

Insalata Gourmet: quinoa, avocado, cetrioli, ravanelli, songino, mango e olive taggiasche  
Gourmet salad: quinoa, avocado, cucumbers, radishes, songino, mango and taggiasca olives

€ 25.00

Caprese con mozzarella di Bufala e trilogia di pomodorini  
Caprese with buffalo mozzarella and trilogy of cherry tomatoes

€ 25.00

ACQUA - WATER € 4.00 - COPERTO - COVERED RESTAURANT € 5.00

*\* Prodotto congelato all'origine o surgelato.*

*In base alle normative europee (reg. 853/2004) tutti i prodotti ittici serviti crudi, le paste fresche ed alcuni dolci vengono trattati con abbattimento di temperatura a -24°.*

*Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio, su richiesta.*

*\* Frozen product at origin or deep-frozen. According to European regulations (reg. 853/2004) all fish products served raw, fresh pasta and some desserts are treated with a temperature reduction to -24°. For any information on substances and allergens, you can consult the appropriate documentation that will be provided by the staff on request.*

