

# DALL' ACQUA

## BRANZINO

Cicoria catalogna, robiola di Roccaverano

€ 18,00

## LA SEPIA CHE VOLEVA DIVENTARE UN TONNO

Seppia, rapa rossa, stracciatella,  
bottarga di tonno rosso

€ 17,00

## IL POLPO E LA STAGIONE

Polpo, zucchine e zafferano

€ 18,00

## IL BRANZINO SI TUFFA NELLA BURRATA

Branzino affumicato, burrata,  
capperi di Pantelleria disidratati

€ 15,00

## LA CORSA DELLE SARDE

Sarde panate nella farina dei pinoli Pisa, cotte al forno,  
crema di saor

€ 9,00

## ST.JAQUES

Cappasanta, cotta e cruda, peperoni, fava tonka, finocchietto

€ 16,00

## SALMONE SOCKEYE

Salmone selvaggio, burro affumicato, erba cipollina

€ 14,00

## GAMBERI VIOLA

Tartare con zest d' arancia

€ 15,00

## TONNO ROSSO

Carpaccio di tonno rosso, EVO e sale

€ 16,00