

Bistrot

1 | BACCALA' MANTECATO

Con sfoglia salata e salsa agrodolce ai frutti rossi

2 | SPAGHETTI PASTIFICIO MARTELLI

Acciughe fresche, finocchietto locale, uvetta, briciole di pane croccante profumato all'aglio e olio EVO

3 | PANNA COTTA

1 | COD MOUSSE

With salted feuille and sweet and sour sauce of red berries

2 | SPAGHETTI MARTELLI

Fresh anchovies, wild fennel, raisins, breadcrumbs flavoured with garlic and EVO oil

3 | PANNA COTTA



.senza vino
without wine pairing €39

.con vino
with wine pairing €49



Classico

1 | BACCALA' MANTECATO

Con sfoglia salata e salsa agrodolce ai frutti rossi

2 | SPAGHETTI PASTIFICIO MARTELLI

Acciughe fresche, finocchietto locale, uvetta, briciole di pane croccante profumato all'aglio e olio EVO

3 | TAGLIO DI PESCATO

Preparato alla maniera della Cucina

4 | PANNA COTTA

1 | COD MOUSSE

With salted feuille and sweet and sour sauce of red berries

2 | SPAGHETTI MARTELLI

Fresh anchovies, wild fennel, raisins, breadcrumbs flavoured with garlic and EVO oil

3 | FISH OF THE DAY PREPARED THE KITCHEN'S WAY

Fish of the day prepared the Kitchen's way

4 | PANNA COTTA

.senza vino
without wine pairing €55
.con vino
with wine pairing €76

IL CONSIGLIO...



Discovery

1 | BACCALA' MANTECATO

Con sfoglia salata e salsa agrodolce ai frutti rossi

2 | SPAGHETTI PASTIFICIO MARTELLI

Acciughe fresche, finocchietto locale, uvetta, briciole di pane croccante profumato all'aglio e olio EVO

2 | IL PRIMO DELLA CUCINA

3 | TAGLIO DI PESCATO

Preparato alla maniera della Cucina

4 | PANNA COTTA

1 | COD MOUSSE

With salted feuille and sweet and sour sauce of red berries

2 | SPAGHETTI MARTELLI

Fresh anchovies, wild fennel, raisins, breadcrumbs flavoured with garlic and EVO oil

2 | THE KITCHEN'S FIRST COURSE

3 | FISH OF THE DAY PREPARED THE KITCHEN'S WAY

Fish of the day prepared the Kitchen's way

4 | PANNA COTTA

.senza vino
.without wine pairing €70
.con vino
.with wine pairing €95

ALLA SCOPERTA...