



## GLI ANTIPASTI

### TARTARE DI GAMBERO E AGRUMI (18)

Tartare di gamberi tagliati al coltello, condito con scorza di arancia, limone e pompelmo. Accompagnato con crostino di focaccia e insalatina di stagione.

### COZZE ALLA MARINARA (16)

sfumate con vino bianco prezzemolo e aglio

### CARPACCIO DI MANZO (14)

## I PRIMI

### TORTELLI DI MARE CON PESCATO, CROSTACEI E POMODORINI GIALLI (22)

### GNOCCHI AL PESTO (16)

### TAGLIERINI ALLA MASSIMO (20)

serviti con zucchine pomodorini e cozze

### SPAGHETTI ALLE VONGOLE (20)

### TAGLIERINO BIANCO E NERO POMODORINI E TARTARE DI GAMBERI (22)

concasse di pomodorino fresco, gambero e tartare di gambero

### TORTELLI DI ZUCCA IN CREMA DI GRANA (20)

servito con granella di amaretto

## I SECONDI

### SALMONE SPADELLATO AL LIME (20)

### TAGLIATA DI MANZO (22)

Servita con patate fritte

### GAMBERONI SPADELLATI ALLA DIAVOLA (22)

## LE INSALATE

### INSALATA NIZZARDA (13)

Insalatina mista con olive, acciughe, pomodori, uovo sodo e tonno sott'olio condito con vinagrette della casa

### INSALTA TIGU (14)

Insalatina mista, gamberetti, uovo sodo, acciuga salata, crostini di focaccia e oliv

### INSALATA GRECA DI FARRO (18)

Feta, pomodorini, cipolla rossa, olive nere e cetrioli su base di farro servita con tonno scottato e accompagnata da salsa tzatziki

### INSALATA GIAPPONESE POKE (16)

servita con gambero crudo, riso nero, riso bianco, alghe waikame, salsa teriyaki, avocado e philadelphia

### CRUDO E BUFALA (16)

Crudo di Parma DOP con Bufala campana

### CAPRESE DI BUFALA (14)

### BRESAOLA RUCOLA E GRANA (14)