



I CRUDI

TARTARE DI TONNO (18)

Tartare di tonno pinna gialla tagliato al coltello, condito con lime, datterino giallo. Accompagnato con crostino di focaccia e insalatina di stagione.

TARTARE DI SALMONE E LIME (18)

Tartare di salmone tagliato al coltello, accompagnato con crostino di focaccia e insalata di stagione

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.

GLI ANTIPASTI

COZZE ALLA MARINARA (16)

sfumate con vino bianco prezzemolo e aglio

CARPACCIO DI MANZO (14)

I PRIMI

TORTELLO 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

TORTELLO DI ZUCCA IN CREMA DI GRANA (20)

servito con granella di amaretto

I SECONDI

FRITTO MISTO (22)

Servito con verdure croccanti

SALMONE SPADELLATO AL LIME (20)

PESCE AL FORNO (22)

Servito con rondelle di patate

BIANCO DI ORATA AL VERDE (22)

Saltato in padella con aglio e prezzemolo

TAGLIATA DI MANZO (22)

Servita con patate fritte

TATAKI DI TONNO (22)

Tonno scottato