



Secondi di Carne

Carrè di Vitella al Latte in Tegame con Piselli alla Fiorentina 13,00 €

Milanese con Acciugata Rucola e Pomodorini 11,00

Sedano alla Pratese 12,00 €

Hamburger Pepe Nero con Patate Fritte 10,00 €

Bocconcini di Pollo con Zucchini e Scamorza 11,00 €

Filetto al Pepeverde “Nazionale” 16,00 € “Angus Argentina” 19,00 €

Filetto al Gorgonzola, Noci e Pere “Nazionale” 19,00 € “Angus Argentina” 21,00 €

Filetto all'Aceto Balsamico “Nazionale” 16,00 € “Angus Argentina” 19,00 €

Filetto Rossini Fois Gras, Tartufo Nero, Salsa Marsala “Nazionale” 20,00 € “Angus Argentina” 22,00 €

Filetto Stufato con Caponata di Verdure 16,00 “Angus Argentina” 19,00 €

Secondi di Pesce

Tagliata di Tonno con Catalana di Verdure, Fagioli Cannellini e Salsa Soya 13,50 €

Cous Cous di Verdure con Gamberoni alla Siciliana 15,00 €

Baccalà alla Livornese 12,00 €

Grigliata Mista di Mare 20,00 €

Cruditè di Mare

Base: 2 Gamberi Rossi, 2 Mazzancolle, 1 Scampi, Carpaccio di Branzino, Trattara di Salmone, 1 Ostrica
23,00 €

Medio: 2 Gamberi Rossi, 2 Mazzancolle, 1 Scampi, Carpaccio di Branzino, Tartara di Salmone, 1 Ostrica
23,00 €

Medio: 3 Gamberi Rossi, 3 Mazzancolle, 2 Scampi, Carpaccio Branzino, Tartara Salmone, 2 Ostriche
28,00 €

Grande: 4 Gamberi Rossi, 4 Mazzancolle, 3 Scampi, Carpaccio di Branzino, Tartara di Salmone, 3 Ostriche
37,00 €

Tutto il Pesce Utilizzato per le Crudità è stato abbattuto a -18 Gradi secondo termini di legge per 24 ore.

I Crostacei Utilizzati Provengono dalla Sicilia "Mazzara del Vallo" mentre il pescato proviene dalla Sicilia e dal Mar Mediterraneo.

In base alla reperibilità qualche pesce può contenere solfiti.