



# SAPORI DI Mare

## ANTIPASTI

Tartare di branzino  
con asparagi verdi croccanti e salsa al sesamo bianco,  
misticanza primaverile e cracker soffiato al wasabi €23

Tataki di salmone con velo croccante di sfoglia,  
caviale di uova Keta e maionese all'aglio orsino €22

## PRIMI

Spaghettoni Oro di Gragnano all'astice blu  
in crema francese €22

Risotto Tenuta Margherita con fragoline di bosco, polpa  
di riccio di mare e polvere di alici del Mar Cantabrico €22

## SECONDI

Scottata di pesce spada in slide, asparagi,  
porcini al sale bilanciato e terra di bottarga €29

Calamari ripieni in lenta cottura con polenta bianca  
e brodetto di cozze e vongole allo zafferano €29

## DOLCE

Cheesecake al limone €9