



**Millefoglie di mozzarella** di Bufala Campana DOP con mango e gamberi rossi di Mazara del Vallo marinati al lime su passata di piselli novelli allo zenzero (2-7)

**16,00**

**Carpaccio di manzo** di fassona Piemontese della macelleria Motta, con asparagi scottati, mela verde Smith, pomodori confit e olio evo Centonze

**14,00**

**Gnocchetti di patate** al rosso di barbabietola in crema di zucchine alla menta con bocconcini di spada, pomodorini confit e pane tostato croccante (1-4)

**13,00**

**Tagliatelle** dello Chef con farina di farro, punte di asparagi, fiori di zucca e favette fresche (1)

**12,00**

**Triangoli Branzino** su coulis di pomodoro fresco e peperone rosso arrosto, fiore di zucca in pastella e polvere di olive taggiasche (1-4)

**23,00**

**Straccetti di pollo** in crema di peperone giallo e rosso agrodolce con patate alla paprika dolce

**15,00**

**Hamburger di fassona** Piemontese della macelleria Motta, con patate slice al forno, rucola selvatica, pomodorini confit con salsa di senape e miele (1-10)

**16,00**

**Insalata di orzo perlato** con asparagi, verdure di stagione, datterino, mozzarella di Bufala Campana DOP, olive taggiasche e olio al basilico (7)

**14,00**

**Insalata estiva** con spinacino, avocado, feta, mandorle e fiori di zucca (5-7)

**14,00**

**Insalata fruit** con spinacino, anguria, mango, Bufala Campana DOP e mais dolce (7)

**15,00**

**Semifreddo** alla fragola e zenzero con coulis di cioccolato (7)

**6,00**

**E S T A T E**  
**A M A M I**



**Millefoglie of Bufala** Campana DOP mozzarella with mango and red prawns of Mazara del Vallo marinated with lime on a pass of ginger peas (2-7)

**16,00**

**Fassona beef carpaccio**, from the Motta butcher's shop, with seared asparagus, Smith green apple, tomato confit and Centonze extra virgin olive oil

**14,00**

**Potato gnocchi** with beetroot in cream of zucchini with mint with swordfish morsels, confit cherry tomatoes and crispy bread (1-4)

**13,00**

**Chef's tagliatelle** with spelled flour, asparagus tips, zucchini flowers and fresh beans (1)

**12,00**

**Seabass triangles** on fresh tomato coulis and roasted red pepper, zucchini flower in batter and Taggia olives powder (1-4)

**23,00**

**Chicken strips** in sweet and sour red and yellow pepper cream with sweet paprika potatoes

**15,00**

**Fassona burger**, from the Motta butcher shop, with baked potato slices, wild rocket, confit cherry tomatoes with mustard sauce and honey (1-10)

**16,00**

**Pearl barley salad** with asparagus, vegetables, datterini tomatoes, Bufala Campana DOP mozzarella, Taggia olives and basil oil (7)

**14,00**

**Summer salad** with spinach, avocado, feta cheese, almonds and zucchini flowers (5-7)

**14,00**

**Fruit salad** with baby spinach, watermelon, mango, bufala mozzarella and sweet corn (7)

**15,00**

**Strawberry and ginger parfait** with chocolate coulis (7)

**6,00**

**S U M M E R**  
**A M A M I**