


ANTIPASTI FREDDI

Vitello Tonnato alla Piemontese 	14
Polipo arrosto, Fagioli Cannellini & N'Duja 	19
Tartare di Manzo "Classico" 	23
Tartare di Tonno & Guacamole 	24
Terrina di Foie Gras & Marmellata di Mela	26
Ostriche Speciali Gillardeau n°2 (Le 6) 	32

AFFETTATI

Cecina de Léon	19
Prosciutto di Parma "Sant'Ilario" 24 mesi	21
Prosciutto Iberico di Bellota 42 mesi	34
Il classico Bacon	
CHEESEBURGER	
Black Angus Beef, Bacon, Cheddar & Onion Rings	23

DA CONDIVIDERE

LA VERA PIZZA NAPOLETANA

Margherita
Marinara
19

SKIZZE & CO.

Senza Lievito o Senza Glutine


Burrata, Zucchine & Pomodorini - 18
Stracchino & Tartufo - 24
Romagna Roll - 25

L'ORIGINALE

Focaccia di Recco
19

Recco & Tartufo
26





DEGUSTAZIONE DI CRUDO

Carpaccio di Pesce, Crostacei & Ostriche
S.Q. 



ANTIPASTI CALDI

BBQ Chicken Wings	11
Mozzarella di Bufala in Carrozza	16
Calamari fritti & Zucchine, Jalapeno	19
Capesante in Crosta di Noccioline & Tartufo	28
Tacos	
Pluma di Maiale, Avocado, Pomodori, Coriandolo	22



INSALATE

Kale BIO, Uvetta & Parmigiano 	14
Caesar di Pollo	17
Puntarelle & Burrata, Vinaigrette all'Aglio 	19
Carciofi crudi, Noci Pecan & Parmigiano 	21
King Crab, Avocado & Granny Smith 	26


PASTE E RISOTTI

Gnocchi di Patate con Carciofi, Pomodorini & Burrata	23	Pappardelle alla Bolognese in Bianco	19
Crêpes con Ricotta & Spinaci, Fonduta di Parmigiano	26	Risotto ai Porcini & Tartufo 	28
Linguine all'Astice	32	Risotto "Sapore di Mare" 	32

PESCI & CROSTACEI

Tonno in Padella con Capperi, Olive & Pomodori secchi 	32
Filetto di Branzino (300gr) su Pietra di Sale dell'Himalaya & Crudità 	39
La Bella Sogliola alla Mugnaia, Puré al Limone	42
Black Cod Miso, Riso Venere	48

CARNI ARROSTO o IN PADELLA

Galletto di Bresse (DOP) "Diavola" 	24
Tagliata di Manzo "Black Angus" & Verdure Saltate	26
Costine di Manzo "Black Angus" Brasate al Cabernet, Avocado Grigliato	36
Costata di Vitello & Funghi di Stagione	42

PESCI E CARNI ALLA BRACE

La Bistecca del Giorno - S.Q.

Branzino del Mediterraneo, Olio Extra Vergine Taggiasco & Capperi (Per 2) - 78

Costine di Maiale Caramellate, Spiga di Mais grigliata - 29

Filetto di Manzo **BIO** 200gr. - 32 / 300gr. - 39

New York Steak "Black Angus" 350gr. Patata Dolce con Formaggio Fuso - 42

Entrecôte di Manzo "Black Angus" Neo Zelandese, Puré con Jalapeno 400gr. - 52

"Fiorentina" **BIO** 1,2Kg./1,4Kg. La Famosa T-Bone Steak (Per 2/3) - 10€/100gr

Vi preghiamo di Informarci in caso di Allergie o Intolleranze Alimentari

Chef di Cucina Andrea Lanzillotta - Secondo Chef Mattia Marchetto

PIATTI SENZA GLUTINE 

