



## *i Secondi*

- Terrina di filetto di rombo gratinato al pistacchio leggero con punte di asparagi, pomodorini ciliegini e salsa di lamponi  
*(turbot fillet au gratin with pistachio with asparagus tips and tomatoes)* € 19,00
- Astice alla catalana con verdure croccanti  
*(Catalan lobster with crunchy vegetables)* € 26,00
- Involtino di spada all'isolana con virgola di nero di seppia e spuma di pomodorini di Vignola  
*(swordfish roll with cuttlefish ink and tomato mousse)* € 25,00
- trancio di tonno rosso ai due semi con salsa tonnata, insalatina di finocchi e cubetti d'arancia tarocco  
*(red tuna steak with two seeds with tuna sauce, fennel saad and orange)* € 20,00
- gran fritto di calamari, gamberi e verdure  
*(great fried of squid and shrimp with vegetables)* € 19,00
- gran grigliata di pesce con verdure croccanti  
*(grilled fish with crispy vegetables)* € 22,00
- filetto di spigola alla brace con fiori di zucca in pastella ripieni di alici e bufala campana  
*(sea bass fillet with battered zucchini flowers with anchovies and buffalo)* € 22,00
- costata di Scottona piemontese alla brace con chips di patate al lime e pepe rosa  
*(grilled beef rib with lime and pink pepper potato chips)* € 19,00

*“ tutti i piatti sono comprensivi di contorno “*

