

## *ANTIPASTI*

Cocktail di crostacei e agretti, leggera maionese al limone	16 €
Insalata di puntarelle e alici fresche marinate	12 €
Crudo di mare del giorno	16 €
Tartar di fassona con mozzarella di bufala e olive taggiasche	14 €

*l'entità della parte sbarazzina di noi stessi, può essere compresa dalla  
semplice scelta di un antipasto...*

## *PRIMI*

Linguinoni di Gagnano con lupini locali e agretti	12 €
Paccheri con ragout di moscardini alla luciana	14 €
Tagliolini alla mediterranea con pesce azzurro	14 €
Cacio e pepe con tartufo bianchetto	12 €

*... cuore... passione... cuore... fantasia... cuore... certezza...*

## SECONDI

Pescato del giorno scottato su radicchio infornato	22 €
Baccalà arrostito su couli di pomodorini pachino	20 €
Rib-eye di vacca galiziana 50 mesi con misticanza orientale	20 €
Stinchetto di maiale lunga cottura con patate arrosto	18 €

*nei secondi si nascondono gli istinti primordiali dell'uomo... ed il loro scontro con il proprio carattere.*

## DOLCI

Tiramisù, a nostro dire...	8 €
Crostata del giorno	6 €
Panna cotta de "Il Bacaro"	8 €
Millefoglie con crema pasticcera e salsa di amarene	7 €
Pera caramellata con panna sifonata e scaglie di cioccolato Guanaja	7 €
Cheesecake con composta di fragole	8 €

*capire quando è il momento di alienarsi e sapersi rilassare, è una dote!*