



DECO

L'INIZIO

VAPORATA DI MARE con verdure di stagione
Euro 18

FLAN DI ZUCCHINE
fonduta al pecorino, crudo di gamberi, pinoli tostiti
Euro 16

TARTARE DI MANZO AL COLTELLO
acqua di provola affumicata, tuorlo marinato, clorofilla al prezzemolo
Euro 18

CRUDO DI TONNO , bagna cauda, crumble di taralli, pistacchi
Euro 18

POLPO CROCCANTE cavolfiore , bieta e noci
Euro 18

PASTEGGIANDO

SPAGHETTI "MARTELLI" allo scoglio
Euro 18

ORECCHIETTE crema di cima di rape, pecorino e cozze
Euro 16

TAGLIOLINI "DECO" crema di limoni, gamberi, polvere di capperi
Euro 18

RAVIOLI del Plin al sugo d'arrosto
Euro 16

RISOTTO rapa rossa, gorgonzola, polvere di caffè
Euro 16

TORDELLO camaiolese al ragù di carne
Euro 16

DALLA RETE...ALLA FATTORIA

FILETTO DI BRANZINO all'isolana
Euro 18

Tagliata di **TONNO** in crosta di sesamo, maionese al mango, pesto di avocado
Euro 22

Trancio di **ROMBO**, salsa alle vongole, zafferano e millefoglie di patate
Euro 22

Fritto di **CALAMARI** e **GAMBERI** con verdure
Euro 20

Unilaterale di **MANZO**, patate fondenti, salsa al vin brulé
Euro 25

