

MENÙ

ANTIPASTI

| | |
|---|----|
| Salmone marinato | 8 |
| Scampi al rosmarino | 12 |
| Sautè di cozze e vongole | 7 |
| Insalata di mare calamari e seppie | 8 |
| Tartare di tonno maionese wasabi e frutta di stagione | 10 |
| Mix di antipasti (tartare di tonno, insalata di mare, salmone marinato) | 10 |

PRIMI

| | |
|---|----|
| Spaghetto alle vongole | 12 |
| Raviolo di burrata , bisque di scampo e gambero (parmigiano reggiano 36 mesi e croccante al ferfellone) | 12 |

SECONDI

| | |
|---|----|
| Frittura | 13 |
| Arrosto (sogliola, scampo, moscardino e gambero) | 16 |
| Tataki di tonno avocado e frutti di bosco | 16 |

**YOU
ONLY
LIVE
ONCE**

MENÙ

AL BANCO

Panino Mikelino

Pane di Matera IGP miglior pane d'Italia 12
(polpo Maionese rucola mandorle stracciata di bufala,
pomodorini piastrati, chips)

Piadina Romagnola (prosciutto crudo squacquerone e rucola) 5

Trancio di pizza farcita del Forno Brisa 3,5

Insalatone farcita 8

Bufala e pomodorini/prosciutto e pomodorini 8,5

Bufala crudo e melone 10,5

APERICENA (disponibile dalle ore 18:30)

Unico di pesce

Degustazione di 6 assaggi di antipasti ed un assaggio di primo. 14
È il giusto connubio tra il pescato del giorno l'estro dello chef.

Unico di carne

Degustazioni di salumi e formaggi con antipastini caldi in abbinamento. 12
Comprende 6 assaggi di antipasti ed un assaggio di primo.

**YOU
ONLY
LIVE
ONCE**

MENÙ

DOLCI

| | |
|--|-----|
| Degustazioni di dolci (consigliato per due persone) Mix di dolci firmati e realizzati dai migliori pastry Chef Italiani | 8 |
| Pasticciotto di Antonio Campeggio Dolce tipico salentino premiato come migliore d'Italia. Scrigno di pasta frolla con farcitura al pistacchio/nocciola/crema e cioccolato/crema | 2,5 |
| Fiocco di neve di Poppella 2 morbide brioche con ripieno di crema al latte | 4 |
| Panna cotta dello chef Il connubio tra la panna cotta e le creme spalmabili/confetture | 3,5 |
| Crema chantilly al cucchiaino | 3,5 |
| Torta al cioccolato | 3,5 |

YOU
ONLY
LIVE
ONCE