

## *Secondi Piatti - Main Courses*

### ***Pescato del giorno secondo mercato***

*Catch of the day (ask the waiter for details on availability)*

€ 35

### ***Tonno Rosso***

*appena scottato, indivia belga, miso e guanciaie affumicato*

*Tuna fish served with Belgian endive, miso and smoked pork cheek*

€ 30

### ***“Bianco su Bianco”***

*branzino di fondale alla Mugnaia*

*Sea bass “White on White” Mugnaia style*

€ 35

### ***Triglia alla Livornese***

*con polvere di cacciucco e quinoa*

*Red mullet “Livornese” style, served with cacciucco powder and quinoa*

€ 30

### ***Pavé d’anatra***

*in crosta di miele, semi di papavero e purée di patate al Wasabi*

*Duck breast served with honey, poppy seeds and Wasabi mush potatoes*

€ 30

### ***Battuta di Fassona Piemontese***

*classica con uovo di quaglia e pan brioche (min. per due persone)*

*Steak tartare with quail eggs and brioche bread ( two people minimum)*

€ 80