

APERITIVO

DEGUSTAZIONE TAPAS

GNOCCO FRITTO
con prosciutto crudo di Parma

MINI TACOS
hummus di ceci neri, crauto viola

PASSION FRUIT
gambero rosso crudo, lime

PETIT PAN BRIOCHE
farcito con babaganoush e lattuga romana

CHIPS DI TAPIOCA
con tartare di tonno, ponzu e asparagi di mare

CIALDA CON SALMONE MARINATO
crème fraîche e caviale

PANI PURI AL PARMIGIANO
e paprika dolce affumicata

UOVO ALLA CARBONARA
con pecorino di fossa e pancetta croccante

FOGLIE DI SALVIA
melanzane e zucchine in tempura

GAMBERO IMPERIALE
e alici croccanti

€25 A PERSONA
(Minimo 2 persone)

PER INIZIARE...

TRADIZIONE E INNOVAZIONE 23
vitello salmistrato abbrustolito, la nostra salsa verde,
carciofo ripieno

IL CRUDO DI PESCE 30
tartare di tonno, gamberi rossi di Mazara, scampo, sashimi
di salmone marinato, gel di pompelmo rosa e puntarelle

SOUFFLÉ DI PARMIGIANO CON CUORE LIQUIDO 19
zucca arrostita, polvere di aglio nero

BATTUTO DI MANZO CON UOVO CROCCANTE 24
maionese di tofu alla zucca e tartufo nero

POLPO ABBRUSTOLITO 24
teriyaki, patata americana agrumata, cialda soffiata

Per informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.
Per le norme di legge stabilite dall'HACCP e per la maggior tutela dei clienti, il prodotto venduto crudo e acquistato giornalmente dal mercato del pesce fresco, viene lavorato e sottoposto ad un abbattimento rapido per garantire la massima e totale sicurezza.

PASTE E RISI

RISOTTO MANTECATO ALLA CIPOLLA ROSSA DI TROPEA 19
fonduta di formaggi freschi, grué di cacao

RAVIOLI RIPIENI DI TOPINAMBUR 23
sugo di ossobuco, crumble

“SOQQUADRI VERRIGNI” TRAFILATI IN ORO 25
salsa cacio e pepe, tartare di gamberi rossi, lime

MISERIA E NOBILTÀ 25
pasta e fagioli, astice e aneto

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA 23
funghi porcini, capesante, timo e levistico

CARNI E PESCI

COSTOLETTE D'AGNELLO AL GIUSTO PUNTO ROSA 32
spuma di pane, broccolo romanesco, olive taggiasche

IL CACCIUCCO 30
gambero, rana pescatrice, cozze, moscardini

TRANCIO DI TONNO IN CROSTA DI PANE 32
crema di mandorle, gel di tamarindo e radicchio

COSCIA D'ANATRA DISOSSATA CUCINATA CROCCANTE 29
emulsione di senape al miele, indivia belga brasata

FILETTO DI BLACK ANGUS ALLA BRACE 34
"patata al cartoccio", salsa BBQ home made

DOLCI

IL NOSTRO MONTE BIANCO 13
cialda di cacao, gelato ai marroni, spuma alla fava tonka

“CHEESECAKE” ALLO YOGURT 13
composta di mandarini cinesi, scaglie di liquirizia

TORTINO DI MELE E NOCI 13
con gelato alla vaniglia e sidro di mele

TUILES AI SEMI 13
cremoso allo yuzu e ananas marinato

TIRAMISU' 2.0 13
mousse al mascarpone in crosta fondente, gel di caffè,
cremoso al Baileys, savoiardo

SEMPLICEMENTE AFFOGATO 9
gelato fiordilatte, caffè espresso e lingue di gatto

COPERTO 4
cracker con polenta e curry, focaccia,
pane a lievitazione naturale con olio del Lario

CAFFÈ E FRIANDISES 3