

Nuovo

LOUNGE E CUCINA

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)

PASTE E RISI

- RISOTTO MANTECATO ALLA CIPOLLA ROSSA DI TROPEA**
fonduta di formaggi freschi, grué di cacao
- RAVIOLI RIPIENI DI TOPINAMBUR**
sugo di ossobuco, crumble
- "SOQQUADRI VERRIGNI" TRAFILATI IN ORO**
salsa cacio e pepe, tartare di gamberi rossi, lime
- MISERIA E NOBILTÀ**
pasta e fagioli, astice e aneto
- TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA**
funghi porcini, capesante, timo e levistico

CARNI E PESCI

- COSTOLETTE D'AGNELLO AL GIUSTO PUNTO ROSA**
spuma di pane, broccolo romanesco, olive taggiasche
- IL CACCIUCCO**
gambero, rana pescatrice, cozze, moscardini
- TRANCIO DI TONNO IN CROSTA DI PANE**
crema di mandorle, gel di tamarindo e radicchio
- COSCIA D'ANATRA DISOSSATA CUCINATA CROCCANTE**
emulsione di senape al miele, indivia belga brasata
- FILETTO DI BLACK ANGUS ALLA BRACE**
"patata al cartoccio", salsa BBQ home made

DOLCI

PER INIZIARE...

- TRADIZIONE E INNOVAZIONE**
vitello salmistrato abbrustolito, la nostra salsa verde, 23
carciofo ripieno
- IL CRUDO DI PESCE**
tartare di tonno, gamberi rossi di Mazara, scampo, sashimi 30
di salmone marinato, gel di pompelmo rosa e puntarelle
- SOUFFLÉ DI PARMIGIANO CON CUORE LIQUIDO**
zucca arrostita, polvere di aglio nero 19
- BATTUTO DI MANZO CON UOVO CROCCANTE**
maionese di tofu alla zucca e tartufo nero 24
- POLPO ABBRUSTOLITO**
teriyaki, patata americana agrumata, cialda soffiata 24

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.

- COPERTO**
cracker con polenta e curry, focaccia, 4
pane a lievitazione naturale con olio del Lario
- CAFFÈ E FRIANDISES** 3