

APERITIVO

DEGUSTAZIONE TAPAS

- WAFFER CON SALSA TONNATA
capperi e limone salato
- PANE CROCCANTE ALL'UVETTA
mascarpone speziato
- GNOCCO FRITTO
con prosciutto crudo di Parma
- MINI TACOS
hummus di ceci neri, crauto viola
- PASSION FRUIT
gambero rosso crudo, lime
- CHIPS DI TAPIOCA
con tartare di tonno, ponzu e asparagi di mare
- CIALDA CON SALMONE MARINATO
crème fraîche e caviale
- 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 per 2 persone)

PER INIZIARE...

- MELANZANA SENZA CONFINI
cotta intera “alla parmigiana”,
waffle salato con babaganoush e pesce spada marinato22
- NON E’ UN PANINO
patata croccante alle erbe, verdure ed emulsione di barbabietola20
- IL CRUDO DI PESCE
tartare di tonno, gamberi rossi di Mazara, scampo, sashimi
di salmone marinato, gel di pompelmo rosa ed erba ghiaccio30
- BATTUTO DI MANZO CON UOVO CROCCANTE
maionese di tofu alla zucca e tartufo nero24
- POLPO ABBRUSTOLITO
teriyaki, patata americana agrumata, cialda soffiata24

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 AGLI AGRUMI DI SICILIA
carpaccio di capesante, dragoncello e caviale dry “Calvisius”25
- RAVIOLI RIPIENI DI PESTO LEGGERMENTE AFFUMICATO
funghi cardoncelli, anacardi23
- FREGULA SARDA MANTECATA AL SUGO DI CROSTACEI
polpa di granchio, edamame e gamberoni25
- TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA
ragù di agnello profumato alla paprika dolce,
fave e scaglie di pomodoro23
- GNOCCHI DI PATATE E BACCALÀ
vongole veraci, salsa di cime di rapa, limone candito25
- “SOQQUADRI VERRIGNI” TRAFILATI IN ORO
salsa cacio e pepe, tartare di gamberi rossi, lime25

CARNI E PESCI

- ROMBO E GAZPACHO BIANCO
pomodoro arrostito, sedano croccante e gel di Bloody Mary34
- LA SEPPIA IN DUE COTTURE
abbrustolita con crema di piselli e aneto,
tagliatella con spaghetti di zuccina30
- TRANCIO DI TONNO IN CROSTA DI PANE
crema di mandorle, gel di tamarindo e radicchio32
- COSCIA D'ANATRA DISOSSATA CUCINATA CROCCANTE
emulsione di senape al miele, indivia belga brasata29
- FILETTO DI BLACK ANGUS ALLA BRACE
"patata al cartoccio", salsa BBQ home made34

DOLCI

- CIAMBELLINE DI BANANA BREAD VEGANE
con gelato alla vaniglia Bourbon13
- ROSE
la nostra idea di sorbetti al mango e ai frutti rossi10
- FRAGOLE FRESCHE E GELATO ALL'ACETO BALSAMICO
cialda croccante d'orzo13
- “CHEESECAKE” ALLO YOGURT
composta di mandarini cinesi, scaglie di liquirizia13
- TUILES AI SEMI
cremoso allo yuzu e ananas marinato13
- TIRAMISU' 2.0
mousse al mascarpone in crosta fondente, gel di caffè,
cremoso al Baileys, savoiardo13
- SEMPLICEMENTE AFFOGATO
gelato fiordilatte, caffè espresso e lingue di gatto9

- COPERTO
cracker con polenta e curry, focaccia,
pane a lievitazione naturale con olio del Lario4

- CAFFÈ E FRIANDISES3