

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)

PER INIZIARE...

MOUSSE DI CONIGLIO carciofo gratinato, mosto cotto	23
IL CRUDO DI PESCE tartare di tonno, gamberi rossi di Mazara, scampo, sashimi di salmone marinato, gel di pompelmo rosa e puntarelle	30
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.

PASTE E RISI

GNOCCHI DI PATATE E BACCALÀ vongole veraci, salsa di cime di rapa, limone candito	25
RISOTTO MANTECATO ALLA CIPOLLA ROSSA DI TROPEA fonduta di formaggi freschi, gruè di cacao	19
RAVIOLI RIPIENI DI TOPINAMBUR sugo di ossobuco, crumble	23
"SOQUADRI VERRIGNI" TRAFILATI IN ORO salsa cacio e pepe, tartare di gamberi rossi, lime	25
MISERIA E NOBILTÀ pasta e fagioli, astice e aneto	25
TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA funghi porcini, capesante, timo e levistico	23

CARNI E PESCI

COSTOLETTE D'AGNELLO AL GIUSTO PUNTO ROSA spuma di pane, broccolo romanesco, olive taggiasche	32
IL CACCIUCCO gambero, rana pescatrice, cozze, moscardini	30
TRANCIO DI TONNO IN CROSTA DI PANE crema di mandorle, gel di tamarindo e radicchio	32
COSCIA D'ANATRA DISOSSATA CUCINATA CROCCANTE emulsione di senape al miele, indivia belga brasata	29
FILETTO DI BLACK ANGUS ALLA BRACE "patata al cartoccio", salsa BBQ home made	34

DOLCI

IL NOSTRO MONTE BIANCO cialda di cacao, gelato ai marroni, spuma alla fava tonka	13
"CHEESECAKE" ALLO YOGURT composta di mandarini cinesi, scaglie di liquirizia	13
TORTINO DI MELE E NOCI con gelato alla vaniglia e sidro di mele	13
TUILES AI SEMI cremoso allo yuzu e ananas marinato	13
TIRAMISU' 2.0 mousse al mascarpone in crosta fondente, gel di caffè, cremoso al Baileys, savoiardo	13
SEMPLICEMENTE AFFOGATO gelato fiordilatte, caffè espresso e lingue di gatto	9

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

CAFFÈ E FRIANDISES	3
---------------------------	---