

PROPOSTA APERITIVO

DEGUSTAZIONE TAPAS

GNOCCO FRITTO
con prosciutto crudo di Parma

MINI TACOS
hummus di ceci neri, crauto viola

PASSION FRUIT
gambero rosso crudo, lime

WAFER CON MOUSSE DI CONIGLIO
mosto cotto e ribes

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

CIALDA CON SALMONE MARINATO
crème fraîche e caviale

LOLLIPOP
di parmigiano

UOVO ALLA CARBONARA
con asparagi e pecorino di fossa

FOGLIE DI SALVIA
melanzane e zucchine in tempura

GAMBERO IMPERIALE
e alici croccanti

20 A PERSONA
(Minimo 2 persone)

COCKTAIL

APEROL SPRITZ	8
SAINT GERMAIN SPRITZ	10
GIN TONIC Premium	12
NEGRONI	8
PALOMA	10
MOJITO	10
MARGARITA	10

SPUMANTI

VALDOBBIADENE Prosecco Superiore Docg Jeio	8
CA' DEL BOSCO Franciacorta Cuvée Prestige	10
FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANCS BRUT Trento Doc	9

ANALCOLICI

CRODINO	6
SAN BITTER	6
MOCKTAIL AGLI AGRUMI	8

PER INIZIARE

MELANZANA ALLA PARMIGIANA
crudité di scampi e shiso
20

LA TROTA E L'ORTO
carpaccio di trota leggermente marinato, spuma
agrodolce di barbabietola, yogurt e tapioca
croccante
20

CALDO E FREDDO DI BACCALÀ
Mantecato con patate, 'Nduja croccante.
Ceviche e bavarese di piselli
20

POLPO ABBRUSTOLITO
teriyaki, patata americana agli agrumi, cialda
soffiata
20

NON E' UN PANINO
patata croccante, verdure cotte, emulsione all'aneto
18

CARNI E PESCI

SEPPIA ABBRUSTOLITA
salsa di caciucco, zucchine all'olio di scapece
29

QUATTRO MANI
maialino cotto lentamente, sorbetto al peperone
profumato alla paprika affumicata by "Gelateria
C'era una Volta"
28

TRANCIO DI TONNO IN CROSTA DI PANE
crema di mandorle, gel di tamarindo e radicchio
30

**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
30

DESSERT

FICHI
gelato all'aceto balsamico invecchiato,
cialda d'orzo
13

ROSE
la nostra idea di sorbetti mango e frutti rossi
12

**CIAMBELLINE VEGANE
DI BANANA BREAD**
gelato alla vaniglia, bon-bon
con crema di arachidi salate
13

CUPOLA AI TRE CIOCCOLATI
oro, sorbetto al mandarino
13

TIRAMISU' 2.0
mousse al mascarpone in crosta
fondente, gel di caffè, cremoso al
Baileys, savoiardo
12

CAFFÈ E FRIANDISES

3

COPERTO

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

4

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.