

NUOVO

LOUNGE E CUCINA

PER INIZIARE...

SOUFFLÉ DI PARMIGIANO CON CUORE LIQUIDO zucca arrostita, polvere di aglio nero	19
TARTARE DI RICCIOLA DEL MEDITERRANEO gel di pompelmo rosa e insalata di cavolo cappuccio	23
ROLLÈ DI SOGLIOLA AL LIMONE purè di patate viola, capperi e acetosella	23
BATTUTO DI MANZO CON UOVO CROCCANTE maionese di tofu alla zucca e tartufo nero	23
POLPO ABBRUSTOLITO teriyaki, patata americana agli agrumi, cialda soffiata	22

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.

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	
€22 A PERSONA (Minimo 2 persone)	

PASTE E RISI

RISOTTO MANTECATO ALLA ZUCCA MANTOVANA crema leggera al brie e nocciole tostate	19
---	----

RAVIOLI RIPIENI DI POLENTA TARAGNA al burro di montagna e tartufo nero	23
--	----

MISERIA E NOBILTÀ pasta e fagioli, astice e aneto	23
---	----

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

LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI pomodorini confit, prezzemolo	21
--	----

CARNI E PESCI

IL CACCIUCCO gambero, rana pescatrice, cozze, moscardini	30
--	----

TRADIZIONE E INNOVAZIONE maialino cotto lentamente, verza alla plancia, salsa di cassoeula	29
--	----

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
--	----

DOLCI

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

TUILLES AI SEMI cremoso allo yuzu e ananas marinato	12
---	----

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
--	----

SEMPLICEMENTE AFFOGATO gelato fiordilatte, caffè espresso e lingue di gatto	8
---	---

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

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