

Nuovo

LOUNGE E CUCINA

APERITIVO

DEGUSTAZIONE TAPAS

GNOCCHO 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)

PER INIZIARE...

SOUFFLÉ DI PARMIGIANO CON CUORE LIQUIDO 19
zucca arrostita, polvere di aglio nero

TARTARE DI RICCIOLA DEL MEDITERRANEO 23
gel di pompelmo rosa e insalata di cavolo cappuccio

ROLLÉ DI SOGLIOLA AL LIMONE 23
purè di patate viola, capperi e acetosella

BATTUTO DI MANZO CON UOVO CROCCANTE 23
maionese di tofu alla zucca e tartufo nero

POLPO ABBRUSTOLITO 22
teriyaki, patata americana agli agrumi, cialda soffiata

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

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

MISERIA E NOBILTÀ 23
pasta e fagioli, astice e aneto

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

LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI 21
pomodorini confit, prezzemolo

CARNI E PESCI

IL CACCIUCCO 30
gambero, rana pescatrice, cozze, moscardini

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

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

COSCIA D'ANATRA DISOSSATA CUCINATA CROCCANTE 29
emulsione di senape al miele, indivia belga brasata

FILETTO DI BLACK ANGUS ALLA BRACE 30
"patata al cartoccio", salsa BBQ home made

DOLCI

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

TUILES AI SEMI 12
cremoso allo yuzu e ananas marinato

CUPOLA AI TRE CIOCCOLATI 13
oro, sorbetto al mandarino

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

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

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

CAFFÈ E FRIANDISES 3