

# NUOVO

LOUNGE E CUCINA

## APERITIVO

### DEGUSTAZIONE TAPAS

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

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** 23  
carciofo gratinato, mosto cotto

**IL CRUDO DI PESCE** 30  
tartare di tonno, gamberi rossi di Mazara, scampo, sashimi  
di salmone marinato, gel di pompelmo rosa e puntarelle

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

**BATTUTO DI MANZO CON UOVO CROCCANTE** 24  
maionese di tofu alla zucca e tartufo nero

**POLPO ABBRUSTOLITO** 24  
teriyaki, patata americana agrumata, 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

**FREGULA SARDA MANTECATA AL SUGO DI CROSTACEI** 25  
polpa di granchio, edamame e gamberoni

**TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA** 23  
ragù di agnello profumato alla paprika dolce,  
fave e scaglie di pomodoro

**GNOCCHI DI PATATE E BACCALÀ** 25  
vongole veraci, salsa di cime di rapa, limone candito

**RISOTTO MANTECATO ALLA CIPOLLA ROSSA DI TROPEA** 19  
fonduta di formaggi freschi, grué di cacao

**RAVIOLI RIPIENI DI TOPINAMBUR** 23  
sugo di ossobuco, crumble

**"SOQQUADRI VERRIGNI" TRAFILATI IN ORO** 25  
salsa cacio e pepe, tartare di gamberi rossi, lime

## CARNI E PESCI

**LA SEPIA IN DUE COTTURE** 30  
abbrustolita con crema di piselli e aneto,  
tagliatella con spaghetti di zuccina

**COSTOLETTE D'AGNELLO AL GIUSTO PUNTO ROSA** 34  
spuma di pane, asparagi, olive taggiasche

**TRANCIO DI TONNO IN CROSTA DI PANE** 32  
crema di mandorle, gel di tamarindo e radichio

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

**FILETTO DI BLACK ANGUS ALLA BRACE** 34  
"patata al cartoccio", salsa BBQ home made

## DOLCI

**LA NOSTRA IDEA DI PASTIERA** 13  
tortino di ricotta e grano, fiore di frolla,  
scorza d'arancia candita e gelato alla vaniglia

**FRAGOLE FRESCHE E GELATO ALL'ACETO BALSAMICO** 13  
cialda croccante d'orzo

**"CHEESECAKE" ALLO YOGURT** 13  
composta di mandarini cinesi, scaglie di liquirizia

**TUILES AI SEMI** 13  
cremoso allo yuzu e ananas marinato

**TIRAMISU' 2.0** 13  
mousse al mascarpone in crosta fondente, gel di caffè,  
cremoso al Baileys, savoiardo

**SEMPLICEMENTE AFFOGATO** 9  
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