

NUOVO

LOUNGE E CUCINA

APERITIVO

DEGUSTAZIONE TAPAS

LOLLIPOP DI PARMIGIANO

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

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...

MELANZANA SENZA CONFINI cotta intera "alla parmigiana", waffle salato con babaganoush e pesce spada marinato	22
NON E' UN PANINO patata croccante alle erbe, verdure ed emulsione di barbabietola	20
IL CRUDO DI PESCE tartare di tonno, gamberi rossi di Mazara, scampo, sashimi di salmone marinato, gel di pompelmo rosa e puntarelle	30
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

IL RISOTTO IN PRIMAVERA fonduta di formaggi freschi e germogli	20
RAVIOLI RIPIENI DI PESTO LEGGERMENTE AFFUMICATO funghi cardoncelli, anacardi	23
FREGULA SARDA MANTECATA AL SUGO DI CROSTACEI polpa di granchio, edamame e gamberoni	25
TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA ragù di agnello profumato alla paprika dolce, fave e scaglie di pomodoro	23
GNOCCHI DI PATATE E BACCALÀ vongole veraci, salsa di cime di rapa, limone candito	25
"SOQUADRI VERRIGNI" TRAFILATI IN ORO salsa cacio e pepe, tartare di gamberi rossi, lime	25

CARNI E PESCI

LA SEPIA IN DUE COTTURE abbrustolita con crema di piselli e aneto, tagliatella con spaghetti di zuccina	30
COSTOLETTE D'AGNELLO AL GIUSTO PUNTO ROSA spuma di pane, asparagi, olive taggiasche	34
TRANCIO DI TONNO IN CROSTA DI PANE crema di mandorle, gel di tamarindo e radicchio	32
COSCIA D'ANATRA DISSOSSATA 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

LA NOSTRA IDEA DI PASTIERA tortino di ricotta e grano, fiore di frolla, scorza d'arancia candita e gelato alla vaniglia	13
FRAGOLE FRESCHE E GELATO ALL'ACETO BALSAMICO cialda croccante d'orzo	13
"CHEESECAKE" ALLO YOGURT composta di mandarini cinesi, scaglie di liquirizia	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
---------------------------	---