

MENU CUCINA

ANTIPASTI

Tartare di vitello alla puttanesca: pomodoro, olive nere, acciuga e
cappero
(3,4,10,13,14)
14{GF}

Polpette di seppia fritte con crema di piselli prosciutto croccante e
mayo al lime
(1,3,4,7,12,13,14)
14

Focaccina di patate con fichi, spalletta stagionata e Bouche de cherve
(1,7)
13

Tart Tatin di pomodori con crema di melanzana arrostita e caprino
(1,4,7,13,14)
13{V}

Polpette di pollo alla cacciatora con mayo al rosmarino
(1,2,4,13)
13

PRIMI

Fettuccina casareccia al ragù di agnello con limone fermentato e
kefir
(1,4,6,7,9,13,14)
15

Risotto Vialone Nano con bisque e crudo di gamberi, stracciatella e
olio agli agrumi
(2,3,6,7,9,13,14)
16{GF}

Rigatone fresco alla gricia di cipolla rossa
(1,7,14)
14

Chitarra alla scapece con feta arrosto e alici marinate
(1,3,4,7,13)
14

Busiata con pesto tradizionale patate e fagiolini
(1,5,7,8,13)
13{V}

SECONDI

Polpo scottato con bbq di peperoni, kefir, mayo al pimenton e gnocco di
patate
(1,2,4,6,7,9,12,13,14)
23

Entrecôte di manzo, chimichurri di cipolla rossa e fagiolini ripassati
(6,13,14)
22{GF}

Involtini di peperone arrosto ripieni di pane alle erbe e provola con
hummus e caramello di olive nere
(1,5,7,8,11,13,14)
18 {V}

Tataki di tonno con pico de gallo, verza in agrodolce e mayo al lime
(2,3,4,6,11,13,14)
22

Petto d'anatra scottato con jus al tartufo e mini tart di porri
(1,2,6,7,9,13,14)
22

CONTORNI

Nuggets di cavolfiore e mayo mango/curry
(1,2,4,14)
8

Verdura a foglia ripassata
(13,14)
7{V}

Fagiolini ripassati
(1,2,4,7)
7(V)

Verza in agrodolce
(1,2,8,9,14)
7{V}

DOLCI

Mantecato di yogurt greco con amarene e bisquit alla nocciola
(1,4,7,8)
8

Tiramisù ricetta tradizionale: tuorlo, mascarpone, savoiardo,
caffè e cacao
(1,4,7)
7

Cheesecake basca con confettura di pesche e polvere di rosmarino
(1,4,7)
8

Tartelletta con albicocche e namelaka fondente 70%
(1,4,7)
8

Bavarese al limone, crumble al sesamo e cialda di cioccolato
bianco con pinoli e lamponi
(1,4,7,8)
8

Cestino di pane e coperto 2 euro
Acqua 2 euro

V = Vegetariano / GF = Senza Glutine

- 1 Cereali
- 2 Crostacei
- 3 Pesce
- 4 Uovo
- 5 Arachidi
- 6 Soia
- 7 Latte
- 8 Frutta secca
- 9 Sedano
- 10 Senape
- 11 Sesamo
- 12 Molluschi
- 13 Aglio
- 14 Cipolla

MENU CUCINA

ANTIPASTI

Veal tartare alla puttanesca: tomato, black olives, anchovy and caper
(3,4,10,13,14)
14

Fried cuttlefish balls with crispy ham, pea cream and lime mayo
(1,3,4,7,12,13,14)
14

Potato focaccia with figs, seasoned shoulder and Bouche de cherve
(1,7)
13

Tomato tart Tatin with roasted eggplant cream and caprine cheese
(1,4,7,13,14)
13{V}

Cacciatora chicken meatballs with rosemary mayo
(1,2,4,13)
13

PRIMI

Homemade fettuccina with lamb ragout with fermented lemon and
kefir
(1,4,6,7,9,13,14)
15

Vialone Nano risotto with bisque and raw shrimp, stracciatella and
citrus oil
(2,3,6,7,9,13,14)
16{GF}

Fresh rigatone with red onion gricia
(1,7,14)
14

Scapece spaghetti with roasted feta and marinated anchovies
(1,3,4,7,13)
14

Busiata with traditional basil pesto, potatoes and green beans
(1,5,7,8,13)
13{GF}

SECONDI

Seared octopus with bbq of peppers, kefir, pimenton mayo and potato terrine

(1,2,4,6,7,9,12,13,14)

23

Beef entrecôte, red onion chimichurri and sautéed green beans

(6,13,14)

22{GF}

Roasted pepper rolls stuffed with herb bread and provola cheese with hummus and black olive caramel

(1,5,7,8,11,13,14)

18 {V}

Tuna tataki with pico de gallo, sweet and sour cave and lime mayo

(2,3,4,6,11,13,14)

22

Seared duck breast with truffle jus and mini leek tart

(1,2,6,7,9,13,14)

22

CONTORNI

Cauliflower and mango/curry mayo nuggets

(1,2,4,14)

8

Leafy vegetables

(13,14)

7{V}

Safated green beans

(1,2,4,7)

7(V)

Sweet and sour came

(1,2,8,9,14)

7{V}

DOLCI

Greek yogurt mantecato with black cherries and hazelnut bisquit
(1,4,7,8)

8

Tiramisu traditional recipe: yolk, mascarpone, savoiardo, coffee and
cocoa

(1,4,7)

7

Basque cheesecake with peach jam and rosemary powder
(1,4,7)

8

Tartlet with apricots and dark namelaka 70%
(1,4,7)

8

Lemon Bavarian, sesame crumble and white chocolate waffle with
pine nuts and raspberries

(1,4,7,8)

8

Basket of bread and covered 2 euros

Water 2 euros

V = Vegetarian / GF = Gluten-free

- 1 Cereals
- 2 Crustaceans
- 3 Fish
- 4 Egg
- 5 Peanuts
- 6 Soy
- 7 Milk
- 8 Dried fruit
- 9 Celery
- 10 Mustard
- 11 Sesame
- 12 Molluscs
- 13 Garlic
- 14 Onion