

MENU CUCINA

ANTIPASTI

Ceviche di pescato locale, leche de tigre al coriandolo, cetriolo compresso al cocco
13 {GF}

Radicchio tardivo infornato, spuma di parmigiano, crumble ai semi e frutta secca
12 {V}

Battuta di manzo al coltello, salsa verde, crema di carote bruciata, salsa di rafano, frolla
salta al parmigiano
13

Cubo di guancia di manzo brasato, pisellini, pancetta, scalogno, gremolada
14

Bunuelos di baccalà fritte, Mayo al pomodoro
12

PRIMI

Fusillone mantecato con burro di Normandia, parmigiano reggiano dop 24mesi
12

Pappardella al ragù di cinghiale mantecato con burro ai funghi porcini
15

Risotto vialone nano, crema di patate, zafferano, mejillones alla galiziana
15 {GF}

Raviolo ripieno di brasato di manzo, mantecato con il suo jus, spuma di parmigiano reggiano
dop 24 mesi
14

Manica con amatriciana di pomodorini infornati e guanciaie affumicato
13

SECONDI

Bavetta di manzo scottata, fondo bruno, purea al tartufo
20 {GF}

Tonno scottato, broccolo siciliano thai, mayo al mango e sriracha
19 {GF}

Petto d'anatra scottato, crema di sedano rapa, fichi, mosto cotto
22 {GF}

Filetto di cuore di baccalà alla mugnaia, indivia belga, nocciole
20

Cavolfiore arrostito in stile BBQ, salsa smokey, humus di fagioli rossi
16 {V}

CONTORNI {V/GF}

Purea al tartufo
9

Piselli scalogno e pancetta
8

Broccolo siciliano (peperoncino aglio e zenzero)
8

DOLCI

Bavarese al caffè servita con ganache al cioccolato fondente e meringhe
8 {GF}

Ananas caramellata servita con crumble al cocco e crema inglese aromatizzata al rum
8

Tiramisù ricetta tradizionale: tuorlo, mascarpone, savoiardo, caffè
7

Cheesecake fredda al pistacchio con pistacchi sabbiati e lampone croccante
8

Mantecato di ricotta di pecora, bisquit alla nocciola, gocce di cioccolato
fondente, pere sciroppate
8 {GF}

Cestino di pane 3 euro

Acqua 2 euro

V= Vegetariano / GF= Senza Glutine

MENU CUCINA

ANTIPASTI

Ceviche, coriander leche de tigre, compressed cucumber with coconut
13 {GF}

Baked radicchio, parmesan foam, seed crumble and dried fruits
12 {V}

Raw beef, green sauce, burnt carrot cream, horseradish sauce, parmesan shortcrust pastry
13

Cube of braised beef cheek, peas, bacon, shallots, gremolada
14

Fried cod "bunuelos", tomato mayo
12

PRIMI

Fusillone creamed with Normandy butter, Parmigiano Reggiano aged 24 months
12

Pappardella with wild boar ragù creamed with porcini mushroom butter
15

Vialone nano risotto, potato cream, saffron, Galician mejillones
15 {GF}

Raviolo filled with braised beef, creamed with its own jus, 24 months DOP Parmigiano
Reggiano foam
14

Manica with amatriciana of baked cherry tomatoes and smoked bacon
13

SECONDI

Searched beef bavetta, brown base, truffle puree
20 {GF}

Searched tuna, Thai Sicilian broccoli, mango mayo and sriracha
19 {GF}

Searched duck breast, celeriac cream, figs, cooked must
22 {GF}

Fillet of cod meunière, Belgian endive, hazelnuts
20

BBQ style roasted cauliflower, smokey sauce, red bean humus
16 {V}

CONTORNI {V/GF}

Truffles puree
9

Peas, shallots and bacon
8

Sicilian broccoli (chilli, garlic and ginger)
8

DOLCI

Coffee Bavarese served with dark chocolate ganache and meringues
8 {GF}

Caramelized pineapple served with coconut crumble and rum-flavoured crème anglaise
8

Traditional recipe tiramisu: egg yolk, mascarpone, ladyfinger, coffee
7

Cold pistachio cheesecake with sanded pistachios and crunchy raspberry
8

Creamed ricotta, hazelnut bisque, dark chocolate chips, pears in syrup
8 {GF}

Bread 3 euro

Water 2 euro

V= Vegetarian / GF= Gluten Free