

ANTIPASTI

TERRINA DI SALMONE AFFUMICATO ED ERBA CIPOLLINA SU TERRICCIO E MUSCHIO AL MATCHA, CHUTNEY DI MANGO ED ARIA AL LIMONE	19.00
COUS COUS CON VERDURE CROCCANTI PRIMAVERILI E AGRUMI, SPUGNA ALLA BARBABIETOLA E CAVIALE DI LAMPONE	16.00
VITELLO TONNATO, CAMPARI E VINAIGRETTE DI CAPPERI CARAMELLATI	18.00

PRIMI PIATTI

TIMBALLINO DI RISO BASMATI INTEGRALE ALLA CURCUMA, VERDURE ALL'ORIENTALE E BACCHE DI GOJI	17.00
LUNETTE ALLA BORRAGGINE, SPUMA ALLE FAVE E FIORI EDULI	17.00
CANNOLO DI PASTA BRICK CON BURRATA E GAMBERI ROSSI, CREMA DI PISELLI E PERLE AL PEPERONCINO	19.00

PIATTI FORTI

ASADO DI BLACK ANGUS U.S.A. COTTO A BASSA TEMPERATURA E SALSA BARBECUE	27.00
PETTO D'ANATRA COTTO AL ROSA, BOK CHOY, PATATA E FONDO ALL'ARANCIA	28.00
TRANCIO DI ROMBO CON CRUE DI CACAO, FUNGHI SHITAKE E CREMA DI LATTUGA CAPPUCCINA	29.00

DALLA GRIGLIA

FILETTO DI MANZO	29.00
BEEF STEAK	29.00
GAMBERONI DELL'ARGENTINA	25.00
TRANCIO DI BRANZINO PESCATO	28.00

STUZZICHERIA

BLUE NOTE JUMBO PASTRAMI SANDWICH	19.00
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI CON MOSTARDE E FRUTTA SECCA	17.00
CHICKEN CAESAR SALAD	17.00
ACCIUGHE AFFUMICATE SELEZIONE NARDIN CON BURRO DOLCE, MAIONESE AL LIMONE E PREZZEMOLO, E POLVERE DI PANE TOSTATO	22.00

DESSERT

BISCOTTO ALLE MANDORLE CON MOUSSE DI LIMONE, LAMPONE E RIBES NERO	12.00
CROCCANTE AL CIOCCOLATO E MOUSSE ALLE FRAGOLE	12.00
MOUSSE IRISH COFFEE STYLE	12.00

*È disponibile l'agenda degli allergeni contenuti in questo menù.
Alcuni alimenti, in base alle disponibilità stagionali, potrebbero essere surgelati. Coperto euro 2,50.*



APPETIZERS

SMOKED SALMON AND CHIVES ON MATCHA TEA MOSS, MANGO CHUTNEY AND LEMON FOAM	19.00
COUS COUS WITH CRISPY VEGETABLES AND CITRUS, BEETROOT SPONGE, AND PEARLS OF RASPBERRY	16.00
VEAL WITH TUNA SAUCE, CAMPARI AND VINAIGRETTE OF CARAMELIZED CAPERS	18.00

PASTA DISHES

TIMBALE OF BROWN BASMATI RICE WITH TURMERIC, VEGETABLES AND GOJI BEANS	17.00
STUFFED PASTA WITH BORAGE, FLOWERS AND FAVA BEANS FOAM	17.00
BRICK PASTRY FILLED WITH BURRATA AND RED SHRIMPS, PEA CREAM AND CHILI PEARLS	19.00

MAIN COURSES

SLOW-COOKED BLACK ANGUS ASADO AND BARBECUE SAUCE	27.00
DUCK BREAST, BOK CHOY VEGETABLES, POTATO AND ORANGE FONDUE	28.00
TURBOT FILLET WITH COCOA BEANS, SHITAKE MUSHROOMS AND LETTUCE CREAM	29.00

GRILL

FILLET OF BEEF	29.00
BEEF STEAK	29.00
ARGENTINIAN SHRIMPS	25.00
SLICE OF SEA BASS	28.00

OTHER TEMPTATIONS

BLUE NOTE JUMBO PASTRAMI SANDWICH	19.00
COMPOSITION OF ITALIAN CHEESES WITH MUSTARD AND DRIED FRUIT	17.00
CHICKEN CAESAR SALAD	17.00
SMOKED ANCHOVIES WITH SWEET BUTTER, LEMON-PARSLEY MAYONNAISE AND TOASTED BREAD CRUMBS	22.00

DESSERT

ALMOND COOKIE WITH LEMON MOUSSE, RASPBERRY AND BLACKCURRANT	12.00
CRUNCHY CHOCOLATE PARFAIT AND STRAWBERRY MOUSSE	12.00
IRISH COFFEE STYLE MOUSSE	12.00

*Please ask for the list of allergens contained in this menu
Depending on seasonal availability, some food may be deep-frozen. Cover charge euro 2,50*