
ANTIPASTI

CARNE SALADA CON PUNTARELLE, ACCIUGHE DEL CANTABRICO E STRACCIATELLA 18,00

UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA SU LETTO DI ASPARAGI, OLIO BALSAMICO E PETALI DI POMODORO DI SAN MARZANO 17,00

SALMONE MARINATO BATTUTO AL COLTELLO, AGRUMI E GUACAMOLE 18,00

PRIMI PIATTI

RISO ACQUERELLO 7 ANNI RISERVA, MANTECATO AL LIMONE DI COSTIERA E TIMO CON MAZZANCOLLE ALLO ZENZERO 19,00

MEZZO PACCHERO DEL PASTIFICIO VERRIGNI CON CAPPERI DI PANTELLERIA, COLATURA DI ALICI, POMODORO DATTERINO E PINOLI 17,00

CREMA DI PISELLI E FAVE DI COLFIORITO SERVITA TIEPIDA, NOCCIOLE TOSTATE E CROSTINI DI PANE GLUTEN FREE ALLA BARBABIETOLA 18,00

PIATTI FORTI

TRANCIO DI PESCE DEL GIORNO PESCATO AD AMO CON POMODORI, AMANDINE E OLIVE TAGGIASCHE DI ARDOINO 30,00

SANATO DI VITELLO PANATO ALLA TORINESE CON GRISSINI E TONDA GENTILE IGP DEL PIEMONTE SERVITO CON INSALATINA CRUDA DI SPINACI E CONDIMENTO AL TARTUFO NERO ESTIVO 28,00

DALLA GRIGLIA *Serviti con patate grenaille e finocchio alla pietra lavica*

FILETTO DI MANZO 30,00

RIB EYE STEAK 29,00

GAMBERONI DELL'ARGENTINA 25,00

TENTACOLO DI POLPO 28,00

STUZZICHERIA

BLUE NOTE JUMBO PASTRAMI SANDWICH 19,00

BURGER VEGANO DI FAVE E CECI, CUMINO E CORIANDOLO, MAIONESE DI SOIA, CARPACCIO DI POMODORO, INSALATA ROMANA E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CON PANINO GLUTEN FREE 17,00

CHICKEN CAESAR SALAD 17,00

FORMAGGI ITALIANI, MOSTARDE MANTOVANE, MIELI DI ABBIATEGRASSO LA CLEMENTINA E CRACKERS AI SEMI 19,00

DESSERT

DACQUOISE ALL'ANANAS E GUAZZETTO AL COCCO 12,00

SEMI SFERA AL GIANDUIA E CREMA INGLESE ALL'ARANCIA 12,00

CILINDRO DI YOGURT E MANGO 12,00