

DELICATESSEN E STUZZICHERIE

SELEZIONE DI 3 OSTRICHE DISPONIBILITÀ SECONDO IL MERCATO	9
SALUMI D'ITALIA SERVITI CON GNOCCO FRITTO CALDO	16
FORMAGGI D'EUROPA, MIELE DI CASTAGNO, MOSTARDE MANTOVANE E CRACKERS AI SEMI	16
ASSORTIMENTO DI SALUMI ITALIANI E FORMAGGI EUROPEI	19
BURGER VEGANO DI ORTAGGI HOME MADE, MAIONESE DI SOIA ALLA CURCUMA, VELI DI POMODORO, LATTUGA ROMANA E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA DISPONIBILE CON PANE GLUTEN FREE	17
BURGER DI MANZO PIEMONTESE CON CHEDDAR, BACON CROCCANTE, CREMA DI AVOCADO, INSALATA ROMANA, POMODORO E SALSA ALLA SENAPE E MIELE DISPONIBILE CON PANE GLUTEN FREE	19
LOBSTER ROLL CON CUORE DI SEDANO, SENAPE IN GRANI E MAIONESE ALL'ARANCIA SERVITO CON CHIPS DI VEGETALI DISPONIBILE CON PANINO GLUTEN FREE	22
CHICKEN CAESAR SALAD	16
FRENCH FRIES CON SALSE	8

ANTIPASTI

MAGATELLO DI VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA E SALSA TONNATA DELICATA	16
UOVO CROCCANTE AL MAIS SU CREMA DI TOPINAMBUR E LE SUE CHIPS SERVITE CON GLASSA DI PORTO TAWNY	16
INSALATA DI FINOCCHI E ASPARAGI, MANGO VERDE, CAPPERI DI PANTELLERIA E MANDORLE TOSTATE CON CITRONETTE DI RIVIERA	15

PRIMI PIATTI

PASSATA DI CECI EMULSIONATA ALL'AFFIORATO DI ARDOINO, CROSTINI GLUTEN FREE E ROSMARINO CROCCANTE	16
TAGLIOLINO DI GRANO ARSO, CON RAGOUT DI GAMBERI E CALAMARI AL PROFUMO DI AGRUMI	18
RISO ACQUERELLO ALLA MILANESE CON INTINGOLO DI OSSOBUCCO E GREMOLADA	20

DALLA GRIGLIA SERVITI CON PATATE NOVELLE ALLE ERBE E ZUCCHINE ALLA BRACE

FILETTO DI MANZO 300 GR CA	29
RIB EYE STEAK 350GR CA	28
GAMBERONI DELL'ARGENTINA	23

PIATTI FORTI

MILANESE DI VITELLO CON PANATURA PROFUMATA ALLE NOCCIOLE IGP DEL PIEMONTE ACCOMPAGNATA DA UNA PICCOLA INSALATA DI SPINACI FRESCHI AL TARTUFO NERO DI NORCIA	28
TRANCIO DI PESCATO DEL GIORNO SERVITO CON VERDURE ALLA BRACE GUAZZETTO FREDDO DI OLIVE DI TAGGIA E POMODORI DI PACHINO	29

DESSERT

IL NOSTRO ZABAIONE AL CUCCHIAIO	12
IL TIRAMISU' DEL BLUE NOTE	12
TARTA TATIN CON GELATO ALLA VANIGLIA BOURBOUR	12