

ANTIPASTI

VELI DI PANCETTA DI CINTA SENESE COTTA AL FORNO, MARMELLATA DI UVA PIZZUTELLA E SCHIACCIATINA AL ROSMARINO	18,00
TATAKI DI TONNO, MISO ROSSO E YOGURT AL WASABI	20,00
ZUCCHINE CROCCANTI CON CREMA DI SESAMO TOSTATO, PACHINO SCOPPIATO E TOFU ARROSTO	17,00

PRIMI PIATTI

CREMA DI CAVOLO VIOLA E ANACARDI TOSTATI	17,00
WOK DI RISO THAI, VERDURINE CROCCANTI, POLPO E CROSTACEI	19,00
SCIALATIELLI ALL'UOVO, CREMA DI POMODORO SAN MARZANO, STRACCIATELLA E BASILICO	18,00
GNOCCHETTI DI PATATE MANTECATI AL RAGÙ DI VITELLO E SCAGLIE DI PECORINO ROMANO	19,00

PIATTI FORTI

TRANCIO DI PESCATO DEL GIORNO, MELANZANE E ZUCCHINE ALLA PIETRA, GUAZZETTO DI CAPPERI E ORIGANO	30,00
GUANCETTA DI MAIALINO AL CURRY VERDE CON RISO BASMATI	28,00

DALLA GRIGLIA *Serviti con patate grenaille e finocchio grigliato*

FILETTO DI MANZO	30,00
RIB EYE STEAK	29,00
GAMBERONI DELL'ARGENTINA	25,00
TENTACOLI DI POLPO	28,00

STUZZICHERIA

BLUE NOTE JUMBO PASTRAMI SANDWICH	19,00
BURGER VEGANO DI FAVE, CECI E SPINACI, 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 E MARMELLATE, CRACKER AI SEMI	19,00

DESSERT

MOUSSE AL CIOCCOLATO DOMENICANO CON CUORE DI CRÈME BRÛLÉE	12,00
BISCOTTO IMBEVUTO AL KIRSCH ALLA CILIEGIA E CREMA ALLA VANIGLIA	12,00
LINGOTTO CROCCANTE DI IRISH COFFEE CON SALSA INGLESE ALLA NOCCIOLA IGP PIEMONTE	12,00