
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