

STUZZICHERIE E INSALATE

MISTO DI SALUMI D'ITALIA	16
SELEZIONE DI FORMAGGI	16
ASSORTIMENTO DI SALUMI E FORMAGGI	19
BURGER DI FASSONA PIEMONTESE CON CHEDDAR, BACON CROCCANTE, CREMA DI AVOCADO, INSALATA ROMANA, POMODORO E SALSA ALLA SENAPE E MIELE SERVITO CON FRENCH FRIES DISPONIBILE CON PANE GLUTEN FREE	19
CHEESEBURGER DI FASSONA PIEMONTESE CON CHEDDAR	12
BLUE NOTE JUMBO PASTRAMI	16
PATATINE FRITTE CON SALSE	5/8
BLUE NOTE CHICKEN SALAD	14
INSALATA DI FINOCCHI, CITRONETTE AGLI AGRUMI, CAPPERI CROCCANTI E MANDORLE A LAMELLE	12
SPAGHETTO DI ZUCCHINE CON DRESSING AL SESAMO ACIDULO E POMODORO CONFIT	12

ANTIPASTI

TARTARE DI GAMBERI E AVOCADO	16
UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA, ASPARAGI E PARMIGIANO REGGIANO	12
QUINOA FREDDA CON VERDURINE CROCCANTI, AVOCADO E OLIVE TAGGIASCHE	14

PRIMI PIATTI

MACCHERONI AL TORCHIO CON RAGU' DI CARNI BIANCHE	16
FREGOLA SARDA MANTECATA AI GAMBERI E VERDURINE CROCCANTI	18
SPAGHETTO E RIDUZIONE DI SAN MARZANO, STRACCIATELLA E OLIO AL BASILICO	14
CREMA DI CAROTE VARIOPINTE, ANACARDI E CERFOGLIO	13

SECONDI PIATTI

SANATO DI VITELLO PANATO CON PANKO E NOCCIOLE DEL PIEMONTE, CON PATATE ARROSTO	26
TONNO SCOTTATO AL PROFUMO DI LIMONE E ORIGANO, SPINACINO FRESCO	26

COTTI ALLA BRACE, *serviti con patate novelle alle erbe e zuccina alla griglia:*

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

HOMEMADE DESSERT

BIANCOMANGIARE AL LATTE DI MANDORLA E LAMPONI	10
FRAGOLE, PANNA E CRUMBLE ALLE MANDORLE	10
TIRAMISU' DEL BLUE NOTE	10
SORBETTO AL LIMONE	6
GELATO	10