

DELICATESSEN E STUZZICHERIE

| | |
|--|----|
| SALUMI D'ITALIA SERVITI CON GNOCCO FRITTO | 16 |
| FORMAGGI D'EUROPA, MIELE DI CASTAGNO, MOSTARDE MANTOVANE E SFOGLIA AL ROSMARINO | 16 |
| ASSORTIMENTO DI SALUMI ITALIANI E FORMAGGI EUROPEI | 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 |
| BLUE NOTE JUMBO PASTRAMI SANDWICH | 16 |
| CHICKEN CAESAR SALAD | 16 |
| FRENCH FRIES CON SALSE | 8 |

ANTIPASTI

| | |
|--|----|
| TARTARE DI TONNO, SALSA BALSAMICA ALLA SOIA E BROUINOISE DI VERDURINE CROCCANTI | 18 |
| UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA, CARCIOFI MAMMOLA E TARTUFO NERO | 16 |
| INSALATA DI SPINACI FRESCHI, PINOLI TOSTATI, CHIPS DI POLENTA E VINAIGRETTE ALL'ACETO DI JEREZ E MIELE | 15 |

PRIMI PIATTI

| | |
|--|----|
| PACCHERO IN PIEDI CON RICOTTA DI BUFALA E MELANZANA | 18 |
| FREGOLA SARDA MANTECATA AI GAMBERI E VERDURINE CROCCANTI | 20 |
| SPAGHETTO E RIDUZIONE DI SAN MARZANO, STRACCIATELLA E OLIO AL BASILICO | 18 |
| VELLUTATA DI FINOCCHI, CHIPS SENZA GLUTINE E LENTICCHIE BELUGA CROCCANTI | 16 |

SECONDI PIATTI

| | |
|--|----|
| SANATO DI VITELLO PANATO CON PANKO E NOCCIOLE DEL PIEMONTE, CON PATATE ARROSTO | 29 |
| CODA DI ROSPO ALLE ERBETTE CON INSALATA CALDA DI CAVOLI, MANDORLE E PROFUMO DI ARANCIA | 28 |

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

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

DESSERT

| | |
|--|----|
| BIANCO MANGIARE AL LATTE DI MANDORLA E LAMPONI | 12 |
| CREMA SOFFICE AL PISTACCHIO, SCORZETTE D'ARANCIA CANDITE E CIOCCOLATO BIANCO | 12 |
| MOUSSE AL CIOCCOLATO DI ACARIGUA E CROCCANTE ALLO ZENZERO | 12 |
| TIRAMISU' DEL BLUE NOTE | 12 |