



### Antipasti / Appetizers

<b>Battuta di Fassone, stracciatella, crumble di mandorle salate</b> (8,3) <i>Fassone meat tartare, stracciatella cheese, almond crumble</i>	€ 9,00
<b>Vitello tonnato, insalatina di giardiniera</b> (14) <i>Veal with tuna sauce and pickled vegetable</i>	€ 9,00
<b>Polpo croccante, gazpacho di pomodoro confit, olive taggiasche e zeste di lime</b> (12) <i>Crispy octopus, tomato confit gazpacho, Taggiasca olive, lime zest</i>	€ 12,00
<b>Dadolata di tonno, guacamole, gel di tabasco</b> (6) <i>Tuna tartare, guacamole, Tabasco jelly</i>	€ 12,00
<b>Pomodoro mbuttunato, acqua di basilico</b> (1,8) <i>Stuffed tomato, basil water</i>	€ 9,00

### Primi piatti / First course

<b>Pacchero, tonno rosso, datterino, melanzana, tarallo napoletano</b> (1,3,6) <i>Pacchero pasta, red tuna, cherry tomato, aubergine, Neapolitan salty tarallo biscuit</i>	€ 14,00
<b>Raviolo nero di salmone, burro al brandy, cipolla rossa croccante</b> (1,6,8) <i>Salmon black Raviolo pasta, brandy butter, crispy red onion</i>	€ 14,00
<b>Fusillo, caciocavallo, pancetta, mollica fritta e polvere di uovo marinato</b> (1,5,8) <i>Fusillo pasta, caciocavallo cheese, fried bread crumb, marinated egg powder</i>	€ 12,00
<b>Agnolotto fatto in casa, carota, zucchina, germogli e soya</b> (1,5,11) <i>Homemade agnolotto pasta, carrot, zucchini, soybean sprout, soy sauce</i>	€ 10,00
<b>Risotto Carnaroli, crema di peperone arrosto, tomino della valle, polvere di capperi</b> (8) <i>Carnaroli risotto, roasted sweet pepper cream, local tomino cheese, caper powder</i>	€ 12,00



### Secondi piatti / Second course

<b>Crudo cotto di tonno, salsa wasabi, friggitello</b> (6) Seared tuna, wasabi sauce, sweet green pepper	€ 20,00
<b>Salmone alla plancia, salsa tzatzichi</b> (6) Grilled salmon, tzatzichi sauce	€ 18,00
<b>Costine di maiale cbt, valerianella, mustardette</b> (7) Slow-cooked pork rib, valerianella salad, wholegrain mustard	€ 18,00
<b>Millefoglie di verdura, polenta, cubotti di feta</b> (8) Vegetable mille-feuille, maize flour polenta, feta cheese	€ 18,00
<b>Cheeseburger gourmet con chips di patata americana</b> (1,2,3) Gourmet cheeseburger sandwich with American french fries	€ 14,00

### Dessert

<b>Tiramisù alle fragole</b> (1,5,8) Strawberry tiramisu	€ 8,00
<b>Torta caprese, ganache al caffè e composta d'arance</b> (3,5,8) Almond caprese cake, coffee ganache and orange marmelade	€ 8,00
<b>Semifreddo alla mandorla, variegato all'amarena</b> (5,8) Black cherry variegated almond semifreddo	€ 8,00
<b>Pavlova, passion fruit</b> (5,8) Meringue, chantilly cream, passion fruit	€ 8,00
<b>Sorbetto al frutto della passione</b> Passion fruit sorbet	€ 7,00
<b>Gelato maison</b> (8) Homemade ice cream	€ 7,00
<b>Coperto</b> Service charge	€ 2,00

## FOOD ALLERGEN ICONS

---



1. Glutine/ Gluten, 2. Sesamo/ Sesame, 3. Noci e frutta a guscio/ Nuts, 4. Crostacei/ Crustacean, 5. Uova/ Eggs, 6. Pesce/ Fish, 7. Mostarda/ Mustard, 8. Latte/ Milk, 9. Sedano/ Celery, 10. Arachidi/ Peanuts, 11. Soia/ Soya, 12. Molluschi/ Shellfish, 13. Lupini/ Lupins, 14. Solfiti/ Sulphite, 15. Funghi/ Mushrooms, 16. Fave/ Broad bean

### Note

Considerando le diverse fasi di preparazione non possiamo escludere, oltre all'allergene indicato, la presenza di altri allergeni.

Si prega pertanto di avvisare il personale in caso di allergie, intolleranze o gusti alimentari, al momento dell'ordinazione.

Tutti gli alimenti fritti vengono preparati in olio di arachidi e/o semi di girasole che può contenere glutine, crostacei, molluschi, pesce, uova. Il formaggio grattugiato è Grana padano che contiene latte e lisozina, proteina dell'uovo.

Sicurezza alimentare in ottemperanza alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, e a tutela della propria clientela.

Si informa che il pesce destinato ad essere consumato crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento della temperatura.