

ANTIPASTI

<i>Carpaccio di manzo, salsa jalapeno e parmigiano</i>		18 €
<i>Vitello Tonnato</i>		17 €
<i>Sashimi di pesce bianco con salsa lime soy e japeègno fresco *</i>		19 €
<i>Insalata di Carcciof dry miso, parmigiano e Limone</i>	✓	16 €
<i>Proposta dello Chef *</i>		Da 19€

PRIMI PIATTI

<i>Mezza manica con purea di zucca arrostita, guanciale e pecorino</i>		18 €
<i>Spaghetto con cime di rapa e calamari *</i>		19 €
<i>Tagliatelle ai funghi, parmigiano e polvere di porro</i>	✓	17 €
<i>Zuppa di legumi e cereali</i>	✓	16 €
<i>Proposta dello Chef *</i>		Da 20 €

SECONDI PIATTI

<i>Guancia di manzo brasata con purea di patate e il suo fondo</i>		28 €
<i>" Tonkatsu " Cotoletta di maiale in panura di panko, mayo, salsa Tonkatsu, daikon e carota marinati</i>		28 €
<i>Polpo grigliato con salsa di fave bianche e porro croccante *</i>		26 €
<i>Merluzzo nordico CBT, cicoria stufata e topinambur *</i>		28 €
<i>Broccoli con salsa shiso, brunoise di jalapeno e cipolla rossa lavata</i>	✓	16 €
<i>Proposta dello Chef *</i>		Da 30 €

SELEZIONE CRUDI

<i>Ostriche 1pz</i>		Da 6 €
<i>Scampo * 1pz</i>		6 €
<i>Gambero Rosso * 1pz</i>		9 €

CONTORNI

<i>Misticanza Orientale</i>		8 €
<i>Patate arrosto</i>		8 €
<i>Verdure grigliate</i>		8 €

DOLCI

<i>Tiramisù *</i>		10 €
<i>Tarte Tatin*</i>		10 €
<i>Tortino al cioccolato al cuore caldo con pallina di gelato *</i>		10 €
<i>Dolce del giorno *</i>		10 €

COPERTO / COVER CHARGE 4€

**Per qualsiasi informazione riguardanti allergie ed intolleranze informate direttamente il personale di sala.
Please inform the restaurant staff about any allergy and intolerance.*

**Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura.*