

DA CONDIVIDERE

Croquetas de Jamón Ibérico e crudo di ventresca di tonno 4pz con supplemento caviale siberiano	–14,00 –34,00
Grissini fritti ripieni di chorizo, e Grana Padano Riserva	–12,00
Piatto di Jamón Ibérico con Pan de Cristal e tomate	–26,00
Acciughe del Mar Cantabrico e alici marinate, oliva verde e piparra	–14,00
Selezione di formaggi, composta di frutta di stagione e Pan Tramvai	–16,00
Mozzarella in carrozza e tartufo nero con supplemento caviale siberiano	–12,00 –32,00
Ostrica Gillardeau n.2, margarita e sale piccante	–7,00

ANTIPASTI

Sandwich croccante di maialino e spugnole alla crema	–22,00
Cozze Bouchot con salsa di cocco thai, zenzero, lime e coriandolo	–18,00
Insalata di carciofi con sardina affumicata, pomodoro secco e stracciatella	–18,00
Broccolo bimi, fonduta di Grana Padano Riserva, guancia e nocchie	–16,00

PIATTI PRINCIPALI

Spaghetti alla chitarra con sobrassada di Mallorca, gambero rosso e spuma di cacio e pepe	–26,00
Guancia di maialino, pure di patata, albicocca alla vaniglia, scampo e prezzemolo	–26,00
Trancio di tonno rosso, bagna cauda e pak choi	–28,00
Milanese di vitello ripiena di Jamon Iberico e formaggio Manchego, uovo a bassa temperatura e tartufo nero	–30,00

DOLCI

Tiramisù	–7,50
Tartare di fragole e shiso, cremoso di cioccolato, croccante al pepe di Sichuan	–7,50
Crème caramel	–7,50

VINI BIANCHI

Grillì, Villa Collepere <i>Verdicchio di Matelica, Italia, Marche</i>	6,00 –33,00
Ribolla Gialla, Zorzettig <i>Italia, Friuli Venezia Giulia</i>	7,00 –35,00
Marna, Girlan <i>Chardonnay, Italia, Alto Adige</i>	7,50 –36,00

VINI ROSSI

Bayamore, Firriato <i>Merlot, Frappato, Sirah, Italia, Sicilia</i>	7,00 –35,00
Patricia, Girlan <i>Pinot nero, Italia, Alto Adige</i>	8,00 –38,00
La Maldición, Cinco Leguas <i>Tempranillo, Malvar, Spagna, Madrid</i>	7,00 –34,00

BOLLICINE

Oudeis Brut, Enrico Serafino <i>Pinot nero, Chardonnay, Italia, Alta Langa DOCG</i>	9,00 –49,00
Nicolas Feuillatte <i>Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier, Francia, Champagne</i>	12,00 –68,00

BEVANDE

Acqua Nat. o Frizz.	0,50 –2,50	Calice di vino	–7,00
	0,75 –3,00	Calice di spumante	–9,00
Bibite	–5,00	Calice Champagne	–12,00
Birra alla spina Baladin 33cl	–6,00	Nicolas Feuillatte	–12,00
Cocktails classici	–12,00	Amarida	–6,00
*Supplemento premium su richiesta		Caffè	–2,50

Coperto –2,50

I gentili clienti sono pregati di comunicare prima dell'ordinazione eventuali allergie o intolleranze alimentari al personale di sala che è a disposizione per fornire informazioni in merito alle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti in carta. Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di gestione della sicurezza alimentare mediante sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

