



OSTRICHE

Spuma di limone e peperoncino	pz_5,50
Guancia e cocco thai	pz_5,50
Mandorla, uva e jamón ibérico	pz_5,50
Selezione delle tre varietà	_14,50

DA CONDIVIDERE

Pan de Cristal con tomate	_4,50
Peperoni alla brace, capperi e tonno confit	_12,00
Ceviche di ricciola, leche de tigre, patata dolce e mais croccante	_19,00
Insalata russa, gambero e piparra	_9,50
Uovo, polpo, cardoncelli e miso	_12,00
Patata ripiena di ragù di vitello, grana padano e limone	_10,00
Calamari ripieni "en su tinta" e spuma di polenta	_12,00
Riso da passeggio by Claudio Sadler, maionese al midollo	_7,50
Croquetas de jamón ibérico	pz_2,50
Crostino di acciughe del Mar Cantabrico, burro al rafano ed erba cipollina	pz_3,50
Brioche con tartare di manzo e missoltino	_14,00
Hot dog di Luganega di Monza di Gigi Viganò, maionese di kimchy, ketchup affumicato e cotenna soffiata	_12,00
"Bikini" Toast di jamón ibérico Montesano, mozzarella e tartufo	_12,50
Taco di cochinita pibil e cipolla rossa	_10,50

DOLCI

"Tarta de queso" con formaggi lombardi	_12,00
Tiramisù	_6,00
Cioccolato, olio e sale	_6,00
Caco, vaniglia, rum e arachidi	_7,00

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.