

MENÙ DINNER

PER INIZIARE

FOGLIE DI INDIVIA (7, 8)

con zola dolce, mele rosse, noci, miele, melograno e germogli

13€

ASPARAGI ARROSTITI

(3, 7)

asparagi avvolti in pancetta con uovo pochè e salsa olandese

14€

SALT TARTARE (3, 10, 4)

tartare di filetto battuta al coltello condita alla francese con tuorlo, erba cipollina, worcestershire, tabasco, limone e senape

17€

VITELLO TONNATO (3, 5, 7)

vitello cotto al vapore servito con la sua salsa tonnata

15€

LINGOTTI DI SALMONE AFFUMICATO

(4, 7, 8, 14)

con salsa allo yogurt greco, avocado, barbabietola, caviale di arenkha e lime

17€

CAPELANTE SCOTTATE (1, 14)

crema di pisellini, bacon croccante, carciofini sardi, germogli e jus

17€

COCKTAIL

RAPA NUI

pisco, basilico, lime, zucchero, albume, angostura

12€

SOPHY

vodka, frutti rossi, lime, albume

12€

OLIVER

gin, sambuco, lime, tonica, rosmarino

11€

TOMMY

vodka, licis, albume, zenzero, lime

12€

CALTON HILL

hendricks gin, vermouth rosso, arancia, salvia

11€

LOCH LOMOND

bulleit bourbon whisky, pesca bianca, laphroaig scotch whisky, lime

12€

I PRIMI

PACCHERI AL POMODORO (1, 7, 9)

con sugo di datterini, burratina, dadolata di melanzane e basilico

16€

GNOCCHETTI FAVE

(1, 7)

E PECORINO

chicche di patate con crema di fave, pecorino, menta e lime

16€

TORTELLI DI CONIGLIO (1, 3, 7, 9)

tortelli fatti a mano serviti con lamelle di tartufo nero, scaglie di parmigiano reggiano e nostro jus

18€

CALAMARATA

(1, 2, 4, 9, 14)

con gamberoni, zucchine, datterini, granella di pistacchi e zucchine julienne croccanti

18€

RISOTTO CON ASPARAGI (2, 7)

risotto carnaroli con asparagi freschi, gamberoni, taleggio, parmigiano reggiano

17€

I SECONDI

ROMBO

(4)

filetto di rombo cotto al forno con datterini, rondelle di patate e olive taggiasche

26€

SPADELLATA

(2, 14)

calamari, gamberi, zucchine, datterini, olive taggiasche e olio profumato

25€

FILETTO DI SALMONE

(4, 7, 9, 14)

su datterini, fagiolini, e cipolla rossa grigliate e salsa beurre blanc ai gamberi

25€

POLPO CROCCANTE

(1, 4, 9)

crema di ceci, olive taggiasche, datterini, capperi e olio mediterraneo

26€

AGNELLO

(7)

costine di agnello servite con purè di patate, asparagi freschi e jus dello chef

27€

ANATRA

(1, 7, 9)

petto di anatra con purè di patate, jus ai mirtilli e nastri di porri croccanti

26€

GRILLED RIBEYE

(7, 9)

300gr di entrecote bovina servita con salsa bernese dello chef

25€

FILETTO DI ANGUS BEEF

(7, 9, 10)

260gr di filetto di angus servito con carciofi saltati e nostro fondo bruno

36€

CHATEAUBRIAND (1, 7, 9, 10)

(prezzo per 2 persone)

600gr di filetto bovino con patatine rustiche, insalatina e salsa bernese

80€

UOVO FONDENTE

(1, 3, 7)

uovo pochè, crostino di polenta taragna, carciofi croccanti e fonduta di bitto e parmigiano reggiano

19€

BUCHE DE CHEVRE

(7, 8, 10)

formaggio di capra fondente servito con verdure grigliate, noci e brunoise di barbabietola marinata

20€

SALT BURGER (200GR)

(1, 3, 5, 7, 11, 10)

carne bovina, pan brioche, salsa burger, bacon, cheddar, cipolle caramellate, lattuga, pomodoro, patatine rustiche

22€

VEGGIE BURGER

(1, 3, 5, 7, 11, 10)

REDEFINE MEAT, pan brioche, salsa burger, cheddar, cipolle caramellate, pomodoro, lattuga, patatine rustiche

20€

PER ACCOMPAGNARE

PATATINE RUSTICHE A DOPPIA COTTURA TAGLIATE A MANO⁽¹⁾ 6,5€

JULIENNE DI ZUCCHINE CROCCANTI⁽¹⁾ 6€

HALLOUMI FRIES (BASTONCINI FORMAGGIO CIPRIOTA FRITTO)^(1, 7) 10€

CAVOLO NERO SALTATO 7€

VERDURE AL VAPORE O GRIGLIATE 6€

CARCIOFI SALTATI 7€

INSALATINA MISTA CON VINAGRETTE⁽¹²⁾ 6€