

MENÙ DINNER

PER INIZIARE

FOGLIE DI INDIVIA (V)

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

13€

TARTARE DI SALSICCIA DI BRA

tartare bovina servita con stracciatella, lamelle di tartufo nero e datterini

16€

VITELLO TONNATO

vitello cotto al vapore servito con la sua salsa tonnata

15€

TARTARE DI GAMBERI

gamberi crudi serviti su smashed avocado e datterini

17€

CAPESANTE SCOTTATE

su 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

CALAMARATA

con datterini, gamberi, zucchine croccanti e polvere di pistacchio

18€

TORTELLI DI CONIGLIO

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

18€

BIGOLI ALLA CARBONARA

guancia, pecorino romano e uovo

16€

PACCHERI AL POMODORO (V)

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

16€

RISOTTO CON ZUCCA E TALEGGIO

risotto carnaroli con crema di zucca delicata, taleggio e salvia croccante

16€

I SECONDI

FILETTO DI SALMONE

con spadellata di datterini, fagiolini e cipolla rossa, con salsa beurre blanc ai gamberi

26€

SPADELLATA DI CALAMARI

con calamari, gamberi, zucchine, pomodorini, olive taggiasche e olio profumato

25€

POLPO CROCCANTE

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

26€

CODA DI ROSPO

cosa di rospo alla griglia su crema di fave, puré di patate, olio profumato e chips di cavolo nero

30€

ANATRA

petto di anatra servito con puré di patate, jus ai mirtili e nastri di porri croccanti

26€

GRILLED RIBEYE

300gr di entrecote bovina servita con salsa bernese dello chef

25€

FILETTO DI ANGUS BEEF

260gr di filetto di angus servito con carciofi freschi saltati e nostro jus

36€

CHATEAUBRIAND

(prezzo per 2 persone)
600gr di filetto bovino con contorni di patatine rustiche, insalatina e salsa bernese

80€

GUANCIA DI MANZO

cotta a bassa temperatura su crema di zucca butternut arrostita, chips di cavolo nero e crauti viola in agrodolce

27€

UOVO FONDENTE

uovo pochè, crostino di polenta taragna, carciofi croccanti e fonduta ai 3 formaggi (bitto, taleggio e parmigiano)

19€

SALT BURGER (250GR)

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

22€

VEGGIE BURGER (V)

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

20€

PER ACCOMPAGNARE

PATATINE RUSTICHE A DOPPIA COTTURA TAGLIATE A MANO	6,5€
JULIENNE DI ZUCCHINE CROCCANTI	6€
HALLOUMI FRIES (FORMAGGIO CIPRIOTA FRITTO)	10€
CIME DI RAPA O CAVOLO NERO SALTATO	6€

ZUCCA ARROSTO CON AROMI	7€
VERDURE AL VAPORE O GRIGLIATE	6€
CARCIOFI FRESCHI SALTATI	10€
INSALATINA MISTA CON VINAGRETTE	6€