

ANTIPASTI

UOVO A 65°
panatura al panko, fritto,
fonduta di grana e asparagi 12

TARTARE DI MANZO
Foies gras, ravanelli, olandese
e capperi fritti 15

BRUSCHETTONE
Alici marinate, ricotta e fiori di
zucca 12

**POLPETTA DI
MELANZANA**
Tzatziki e pomodorini 9

ANGURIA
Halloumi in pasta kataifi,
datterini, basilico e pane
croccante 13

SECONDI

SEDANO RAPA
miso, funghi enoki fritti,
fondo bruno vegetale e pesto
di erbe 17

POLLO CROCCANTE
Panatura ai cornflakes ketchup
di peperoni e insalata coleslaw 18

POLPO ROSTICCIATO
Patate allo zafferano,
limone ed erbe, carote
glassate 22

**DIAFRAMMA di MANZO
THAY**
pannocchia, crocchetta di fagioli,
riso e polenta, mayo alla soia 20

PRIMI PIATTI

AMATRICIANA
12

LINGUINA
Vongole e fiori di zucca
(+bottarga) 16(+2)

CARBONARA
13

BURRO E ALICI
Reginella, burro, alici, tarallo e
caviale affumicato di muggine 15

GNOCCO
pesto genovese, patate,
fagiolini e tartare di tonno 15

RISONI
Cavolfiore, grana padano, funghi
arrosto alla greca e nocciole 15

CONTORNI

PATATE AL FORNO
5

BIETA RIPASSATA
6

INSALATA GRECA
10

*il pesce destinato ed essere consumato crudo o
praticamente crudo è stato sottoposto a
trattamento di bonifica preventiva conforme alle
prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato
III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D,
punto 3
** Alcuni prodotti del menù potrebbero essere
abbattuti per motivi di
conservazione o congelati all'origine in mancanza di
prodotto fresco.
***PER GLI ALLERGENI CHIEDERE AL PERSONALE
DI SALA

DOLCI

TIRAMISU' 7

TORTINO AL CIOCCOLATO 7
Ripieno di lamponi e Habanero

KEY LIME PIE 7

VINI AL CALICE

Bianco d'Alessano 6

Bianchetto del Metauro 8

Bianco dolomiti 6

Metodo Classico 8

Ciro' rosato 7

Valpollicella 8

Montefalco Rosso 7

Susumaniello 6

BEVANDE, AMARI, LIQUORI E VINI

PANE ECOPERTO 2

ACQUA 3

BIRRA ROSSA
PERONI GRAN RISERVA 0,33 4

BIRRA BIANCA
PERONI GRAN RISERVA 0,33 4

BIRRA ASAHI 4

COCA COLA ZERO 3

SOFT DRINKS 3

CAFFE' 2

AMARO FORMIDABILE 5

JEFFERSON 5

AMARO AMARA 5

ALPLER 5

K-32 5

ROGER 5

LIMONCELLO 5

PORTO BARROS 6

PASSITO ERBALUCE 6

MOSCATO TERRACINA 6

SCOTCH WHISKY 8 RUM 8

SAUTERNES 8

ANTIPASTI

EGG 65° 12
panko bread, fried,
parmesan fondue and
asparagus

BEEF TARTARE 15
Foiesgras, radishes,
hollandaise and fried capers

BRUSCHETTA 12
Marinated anchovies, ricotta
cheese and zucchini flowers

EGGPLANT 9
“MEAT”BALLS
With tzatziki and tomatoes

WATERMELON 13
Fried Hallumi inkataifi,
tomatoes and crunchy bread

AMATRICIANA 12

LINGUINE 16 (+2)
With clams and zucchini
flowers (+bottarga)

CARBONARA 13

BUTTER & ANCHOVIES 15
Reginella, butter, anchovies,
tarallo and smoked mullet
caviar

GNOCCO 15
Genovese pesto, green beans,
potatoes and tuna tartare

RISONI 15
Cauliflower, Grana Padano,
Greek-style roasted
mushrooms, and hazelnuts

CELERIAC 17
miso, fried enoki mushrooms,
vegetal brown stock and
arugula

CRISPY CHICKEN 18
Peppers Ketchup and
Coleslaw salad

OCTOPUS 22
potatoes with saffron,
lemon, herbs and glazed
carrots

THAY BEEF DIAPHRAGM 20
corn on the cob, bean
croquettes, rice and polenta, soy
mayo

SECONDI

CONTORNI

BAKED POTATOES 5

SAUTED GREEN BEET 6

GREEK SALAD 10

*Fish intended to be consumed raw or virtually raw has undergone a preventive sanitation treatment in accordance with the requirements of EC Regulation 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, Point 3
**Some products on the menu may be chilled for conservation reasons or frozen at source if fresh produce is not available.
***FOR ALLERGENS, ASK THE SERVICE STAFF

PRIMI PIATTI

DOLCI

TIRAMISU'	7
HOT CHOCOLATE CAKE Raspberry and habanero pepper filling	7
KEY LIME PIE	7

VINI AL CALICE

Bianco d'Alessano	6
Bianchetto del Metauro	8
Bianco delle Dolomiti	6
Metodo Classico	8
Cirò Rosato	7
Valpollicella	8
Montefalco rosso	7
Susumaniello	6

BEVANDE, AMARI, LIQUORI E VINI

COVERT CHARGE	2
WATER	3
RED BEER PERONI GRAN RISERVA 0,33	4
WHITE BEER PERONI GRAN RISERVA 0,33	4
BEER ASAHI	4
COCA COLA ZERO	3
SOFT DRINKS	3
CAFFE'	2
AMARO FORMIDABILE	5
JEFFERSON	5
AMARO AMARA	5
ALPLER	5
K-32	5
ROGER	5
LIMONCELLO	5
PORTO BARROS	6
PASSITO ERBALUCE	6
MOSCATO TERRACINA	6
SCOTCH WHISKY	8
RUM	8
SAUTERNES	8

Vini Bianchi

- 448 s.l.m. - Giralan 13% (Pinot Bianco, Chardonnay e Sauvignon) €24
Costamolino - Argiolas 13,5% (Vermentino di Sardegna 100%) €25
Pecorino - Giulia Cataldi Madonna 2020 12,5% (Pecorino 100%) € 30
Pinot Grigio - St Michael Eppan 13,5% (Pinot Grigio 100%) € 28
Muller T. - Franz Haas Sofi 12% (Muller thurgau 100%) €27
Tufaio Bianco - Cantina del Tufaio (Malvasia, Grechetto e Sauv. Blanc) €24
Chardonnay Altkirch- Colterenzio 13% (Chardonnay 100%) € 27
Ribolla Gialla - La Tunella 13% (Ribolla Gialla 100%) €30
Sauvignon Blanc - Bosco del Merlo 13% (Sauvignon 100%)€ 25
Sauvignon Collio - Tiare 13% (Sauvignon) € 38
Grecante - Arnaldo Caprai 13%(Grechetto 100%) €28
San Giovanni della Sala - Antinori 12,5 (Grechetto, Procanico, Pinot bianco,
Viogner)€ 35
Soave - Inama 12% (Garganega 100%) €28
Friulano - Marco Felluga 13,5%(Friulano 100%) €31

Bollicine

- Metodo Classico - Bacio della Luna 11% (Glera 100%) €25
Metodo Classico non filtrato- Moli- Buglioni 11% (Molinara 100%) €32
Metodo Ancestrale- Ciao- Terracuda 11,5% (Bianchetto) €30
Alta Langa - Fontana Fredda LTD EDITION 12,5% (Pinot Nero 70%,
Chardonnay 30%) € 36
Champagne Brut - Nomineè Renard 12% (Chardonnay 40%, Pinot Noir 30% e
Pinot Meunier 30%) €50
Champagne Brut Rosè Nomineè Renard (Chardonnay 45%, Pinot Meunier 45% e
Pinot Noir 10%) € 60

Vini rosati

Le rotaie- i Pastini 12,5% (Susumaniello 100%) €24 N.D.
Weinberg Dolomiten- W. Walch 13% (Lagrein 100%) €23
Five Roses - Leone de Castris 12,5% (Negroamaro 80%, Malvasia Nera
20%) €28

Vini rossi

Rosso Conero - Umani Ronchi 13% (Montepulciano, Sangiovese) €21
Necapecore - Favaroni 14,5% (Sagrantino e Sangiovese) €19
Rubesco - Lungarotti 13,5% (Sangiovese, Colorino) €23
Casale Tiberio - Cantina del Tufaio 14% (Merlot e Cab. Sauv.) €28
Ammaria - Cantina del Tufaio 14% (Cab. Sauv. e Merlot) €39
Romitorio - Castel Romitorio 14% (Shyraz-Petiti Verdot) €35
Dolcetto d'Alba - Ratti 13,5% (Dolcetto 100%) €26
Inferno - Nino Negri 13% (Nebbiolo, Pignola e Pinot Nero) €34
Valpolicella Ripasso - Bertani 13,5% (Corvina veron., Rondinella , Merlot) €27
Nebbiolo - Langhe Poderi Luigi Einaudi 2020 14% (Nebbiolo 100%) €30
Le Volte - Ornellaia 13,5% (Merlot, Sangiovese e Cabernet Sauvignon)€39
Pinot Noir Elena Walch 12,5% (Pinot Nero 100%)€30
Il Repertorio - Cantine del Notaio 14% (Aglianico 100%) €33
Verso Sud - i Pastini 13,5% (Susumaniello 100%)€ 24
Terre - San Leonardo 13% (Merlot , Cab. Sauvignon, Cab. Franc) €30
Cannonau di Sardegna - Cherchi 14% (Cannonau 100%) €28

LISTA ALLERGENI

SIMBOLO	ALLERGENE	DESCRIZIONE
	Glutine	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.
	Crostaicei e derivati	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.
	Uova e derivati	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.
	Pesce e derivati	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.
	Arachidi e derivati	Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.
	Soia e derivati	Latte, tofu, spaghetti, etc.
	Latte e derivati	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.
	Frutta a guscio e derivati	Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.
	Sedano e derivati	Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
	Senape e derivati	Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
	Semi di sesamo e derivati	Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.	Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, 10 sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.
	Lupino e derivati	Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.
	Molluschi e derivati	Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.
	Congelato o surgelato	Sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
	Abbattuto	Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizione del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3