

MENÙ DINNER

PER INIZIARE

CATALANA DI GAMBERI

(2, 9)
con datterini rossi e gialli, sedano,
cipolla rossa e basilico
14€

CALAMARI SCOTTATI

(14)
calamaretti serviti su crema di fave e
olio profumato di olive, pomodori
secchi e capperi
17€

CARPACCIO DI SALMONE

(4, 7, 8, 14)

con brunoise di barbabietola marinata
al balsamico, capperi e germogli
17€ (3, 5, 7)

CAPELANTE SCOTTATE

(1, 14)

crema di pisellini, bacon croccante,
carciofini sardi, germogli e jus
17€

VITELLO TONNATO

vitello cotto al vapore servito
con la sua salsa tonnata
15€

SALT TARTARE

(7)

filetto battuto al coltello condito alla
francese con tuorlo, erba cipollina,
worcestershire, tabasco e senape
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€

TORTELLI DI ANATRA

(1, 3, 7, 9)

tortelli fatti a mano serviti con
lamelle di tartufo nero, scaglie di
parmigiano reggiano e nostro jus
18€

TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE

(1, 4, 14)

con cozze, polpo, calamari, tonno
datterini, jus di pesce e
bottarga di tonno
18€

RISOTTO CON FIORI DI ZUCCA

(7)

risotto carnaroli con zucchine,
taleggio, fiori di zucca e parmigiano
reggiano
17€

I SECONDI

ROMBO

(4)

filetto di rombo al forno con
datterini, rondelle di patate
e olive taggiasche
26€

CEVICHE DI RICCIOLA

(2, 4)

ricciola marinata al lime
servito con pesca, datterini
e erba cipollina
25€

TARTARE DI GAMBERI

(2)

tartare di gamberi crudi con
erba cipollina e citronette
con avocado e datterini
25€

POLPO CROCCANTE

(1, 4, 9)

crema di ceci, olive
taggiasche, datterini,
capperi e olio mediterraneo
26€

CRISPY PORK BELLY

maialino in crosta croccante
su crema di mela bruciata e
zenzero e chips di mele
25€

GRILLED RIBEYE

(7, 9)

300gr di entrecote
bovina servita con salsa
bernese dello chef
25€

FILETTO DI ANGUS BEEF

(1, 7, 9, 10)

260gr di filetto di angus
servito con patatine julienne
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€

TRANCIO DI TONNO SCOTTATO

(4, 11)

in crosta di sesamo servito
con julienne di patate
croccanti e olio profumato
26€

BUCHE DE CHEVRE

(7, 8, 10)

formaggio di capra
fondente 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€**

VERDURE AL VAPORE O GRIGLiate **6€**

DATTERINI ROSSI E GIALLI CON BASILICO E OLIO EVO **6€**

INSALATINA MISTA CON VINAGRETTE⁽¹²⁾ **6€**