

ITALIANO



MENU

Gamberi fritti in pane Panko serviti con insalata di Pak Choi e gel di arancia e peperoncino	€ 16
Bruschetta di pan brioche con calamari spadellati, salsa al wasabi e miele, insalatina orientale con daikon e cavolo rosso	€ 19
Tartare di salmone marinato all'aneto, crema di yogurt al pepe bianco, Nuvole di Drago fatte in casa	€ 19
"Pulled Beef" guance di manzo stufate alla birra, polentine croccanti di mais bianco, chutney di pomodoro piccante e cipolle rosse in agrodolce	€ 17
Tartar di manzo condita con salsa di peperoni arrostiti servita con maionese all'aglio fatta in casa, funghi trifolati e cialde di farina di ceci	€ 17
Ravioli fatti in casa ripieni di patate, carote, porri e funghi serviti con coulis di formaggio di capra con pepe nero e miele, crumble di Parmigiano	€ 21
Ravioli fatti in casa al nero di seppia ripieni di gamberi serviti con burro alla bisque, crema di patate e paprika, nocciole tostate	€ 23
Ravioli fatti in casa ripieni di carne e patate, coulis di grana, ragù alla bolognese e riduzione di vino	€ 22
Filetto di tonno in Ceviche con "leche de Tigre" fatto in casa e mais peruviano marinato con peperoncino	€ 22
Filetto di maiale avvolto in pancetta con salsa al vino Porto, purea di patate gialle, cipolle rosse e lamponi caramellati	€ 22
Petto d'anatra con legumi stufati e salsa Chimichurri	€ 24
Dessert fatti in casa	
Bavarese alla vaniglia, meringa alla cannella, crumble al cocco, riduzione di Sangria e croccantino alle nocciole	€ 8
Il NON tiramisù del Que Bien	€ 8
Sfera al cioccolato fondente con cuore morbido ai frutti rossi, streusel alle nocciole e caramello morbido	€ 8
Panna cotta all'ananas e cardamomo, crumble al cioccolato bianco, salsa al mango e cracker dolce	€ 8
