Smelt

ALL DAY

Pane Completo & burro fermentato (1,7,11) **€6**

Dattero marinato, crema di gorgonzola al wasabi e uova di trota *(al pezzo)* (1,4,6,7,10) **€7**

Kısır (insalata anatolica di bulgur), confettura di peperone isot ed
erbe di stagione (1,8,9,12) **€13**

Ezme piccante, cozze affumicate e olio alle erbe (8,9,12,14) **€14**

Paté di sgombro affumicato, crema di tahina e robiola montata (4,7,8,11) **€15**

Taramosalata vellutata, Chips de Madrid e ravanelli croccanti,
uova di pesce (3,4,7,10,12) **€16**

Carpaccio di pesce spada affumicato, crema di nocciole tostate, agrumi e finocchio affettato (1,4,6,8,12) **€18**

** Beef tartare, Salsa alle acciughe, senape e capperi, crema di formaggio agli agrumi e sesamo, granita alle more (4,7,10,11,12) **€18**

Börek croccante, ripieno che cambia con le stagioni e l'ispirazione della cucina.
(Allergeni: chiedere al personale) **€15**

** Cipolla ripiena arrostita lentamente, salsa al limone, sardina marinata e fili di sedano (3,4,7,9,10,12) **€18**

** Gamberi, crema di cocco alla harissa leggermente piccante, olio alle erbe, mango fresco, cavolo rosso fermentato, erbe aromatichee pita. (1,2,7,8,12) **€22**

* Guancia di manzo cotta sous-vide, glassa alla melassa, risoni cremosi al sedano rapa, barbabietola e olio al peperoncino. (1, 6, 7, 9) **€24**

* Polpo cotto lentamente, fagioli bianchi brasati, chorizo e romesco, cavolo rosso arrostito (3,6,7,8,12,14) **€26**

DOLCI

Portokalopita dorata con frozen yogurt (1,3,7,8) **€10**

Terrina al cioccolato fondente e mascarpone al lime (1,3,7,8) **€11**

ALLERGENI

1 Cereali contenenti glutine **2** Crostacei **3** Uova **4** Pesce **5** Arachidi **6** Soia **7** Latte **8** Frutta a guscio **9** Sedano **10** Senape **11** Semi di sesamo **12** Anidride solforosa e solfiti **13** Lupini **14** Molluschi

*Prodotto surgelato all'origine. / **Prodotto fresco sottoposto ad abbattimento termico preventivo.

Vi preghiamo di segnalare eventuali allergie.

Smelt

STUZZICHINI

Patatine Superbon Chips de Madrid **€3.5**

Mandorle Marcona sul ghiaccio & olive (8,12) **€8**

Gilda del Mese **€5**
Oliva Gordal, cozza in escabeche, peperone in agrodolce e zenzero marinato *(al pezzo)*(14,12)

Selezione di formaggi **Latteria Bera**, gelatina al limone e castagne candite (7,8) **€16**

Selezione di salumi **Latteria Bera**, gelatina al limone e castagne candite (7,8) **€16**

Conservas del Giorno / **Paco Lafuente, Galizia:**

Sardinillas in olio d'oliva • Navajas al naturale • Chipirones in olio d'oliva • Zamburiñas
Chiedi la selezione e i prezzi del giorno.

MONTADITOS *(al pezzo)*

Taramasalata vellutata, capasanta Paco Lafuente e miele all'aglio (1,3,4,7,10,12,14) **€7**

Sgombro affumicato, robiola montata, tahina e sesamo tostato (1,4,7,11) **€6**

Ezme piccante, carciofo marinato, crema di gorgonzola e melassa
di melograno (1,7,8,9,12) **€6**

BRUNCH

Galaktoboureko dorato, crema di semolino, miele e nocciole tostate (1,3,7,8) **€13**

Menemen (uova alla turca) & Toma stagionata (3,7,8) **€13**

Börek croccante, ripieno che cambia con le stagioni e l'ispirazione della cucina **€15**
(Allergeni: chiedere al personale)

Toast con costina di manzo, Gruyère, confettura di peperone isot e sottaceti (1,7,10,12) **€16**

**Solo la domenica dalle 10:00 alle 12:30*

ALLERGENI

1 Cereali contenenti glutine **2** Crostacei **3** Uova **4** Pesce **5** Arachidi **6** Soia **7** Latte **8** Frutta a guscio **9** Sedano **10** Senape **11** Semi di sesamo **12** Anidride solforosa e solfiti **13** Lupini **14** Molluschi

Vi preghiamo di segnalare eventuali allergie.

Smelt

COCKTAIL

Dirty Martini / Half Dirty Martini **€12 / 7**

Negroni **€11**

Americano **€9**

Gimlet **€9**

SMELT Spritz **€10**
Purea di prugna, estratto di ibisco, sommacco, gin e soda

BIRRA

Sagrin **€7**
Helles, Bitter, IPA

ANALCOLICI

Fountain of Youth (52 cl) **€8**
Acqua di cocco

Bouche Kombucha (33 cl) **€7**
Hibiscus • Early Bird

Bouche Pet Nat (75 cl) **€28**
Melon Szechuan

Umà (33 cl) **€7**
Lemonade • Cola • Ginger Beer
Aranciata • IPA Soda

Ginista - Distillati Analcolici **€6**
Floral Wormwood

Ambijus Fermented Tea (75 cl) **€38**
Act Naturally

VERMOUTH

Powered by **Chinati Vergano**

Americano - *Bitter Vermouth Rosso* **€6**

BVB - *Vermouth Bianco* **€8**

Sec 2000 - *Vermouth Secco* **€9**

Lunga Vita - *Vermouth Rosso* **€7**

+ Acqua tonica naturale **€3**

DISTILLATI

Grappa, Whiskey, Amaro **€6**

CAFFÈ

Powered by **Santaromero Coffee**

Espresso **€2**

Espresso doppio **€3.2**

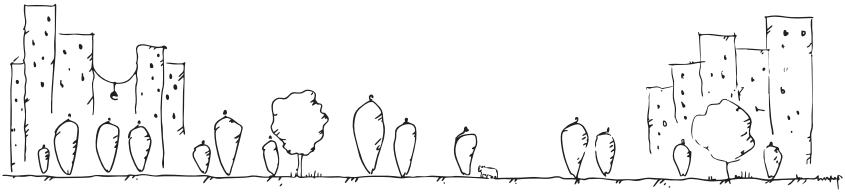
Cappuccino **€2.4**

Macchiato **€2.2**

Batch Brew Colombiano **€4**

Acqua naturale (75cl) **€2.8**

Acqua frizzante (75 cl) **€2.8**



Coperto €2 *Covers table service and hospitality.*