

MENÙ DINNER

PER INIZIARE

FOGLIE DI INDIVIA (V)
con zola dolce, mele rosse, noci,
miele, melograno e germogli
13€

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

CRISPY DUCK SALAD
anatra croccante, insalatina, daikon,
datterini, fagiolini, salsa orientale e
sesamo
15€

TARTARE DI TONNO
tartare di tonno pinne gialle con mango,
citronette e germogli
17€

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

CATALANA DI GAMBERI
con datterini rossi e gialli, sedano, cipolla
rossa e basilico
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

TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE
con polpo, calamari, cozze, datterini e
bottarga di tonno
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
guanciale, pecorino romano e uovo
17€

PACCHERI AL POMODORO (V)
con sugo di datterini, burrata,
dadolata di melanzane e basilico
16€

I SECONDI

ROMBO
filetto di rombo al forno
con pomodorini, patate
e olive taggiasche
26€

CALAMARI GRATINATI
calamaretti gratinati
al pane aromatico
su crema di fave
25€

CEVICHE DI RICCIOLA
ricciola marinata al lime
servita con pesca,
datterini e erba cipollina
25€

POLPO CROCCANTE
crema di ceci, olive
taggiasche, datterini,
capperi e olio profumato
26€

TRANCIO DI TONNO
in crosta di sesamo
servito con julienne di
zucchine, fagiolini saltati
e olio profumato
26€

SALT TARTARE
di filetto battuto al coltello
condita alla francese con tuorlo,
erba cipollina, worcestershire,
tabasco, limone e senape
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 asparagi 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€

AGNELLO
costine di agnello servite
con purè di patate,
asparagi freschi e jus
dello chef
27€

BUCHE DE CHEVRE
formaggio di capra francese
arrostito servito con verdure
grigliate, noci e brunoise di
barbabietola marinata in aceto
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 (BASTONCINI FORMAGGIO CIPRIOTA FRITTO) **10€**
INSALATINA DI POMODORINI GIALLI, ROSSI E BASILICO **6€**

ASPARAGI FRESCHI SALTATI **7€**
VERDURE AL VAPORE O GRIGLIATE **6€**
INSALATINA MISTA CON VINAGRETTE **6€**