

I PICCOLI* 6€

CON IL COCKTAIL PROPOSTO IN ABBINAMENTO
(PREZZO A PARTE)

A casa della nonna

scarpasot, salame, parmigiano + Lambro rocks

Tartare di manzo,

maionaise alle erbe, crostini croccanti, olio evo al basilico
+ Gin Tonic (affumicato)

Sogliollette fritte

con salsa agrodolce + Jameson tea

Maialette

(costolette maiale succulente, salsa alla diavola) + Honey bag

Crema di cannellini,

calamari croccanti, erba cipollina + John Collins

Passatelli asciutti

limone e salsa di parmigiano 36 mesi + Melnet (affumicato)

Lasagnetta vegetariana

+ Kentucky Mule *OPPURE* Bloody Mary

**se preferite chiamatele tapas, ma sono più buoni!*

I PRELUDI*

Un po' di salumi col gnocchino	8€
Polpo sulla crema di patate al lime	8€
Crema di ceci , baccalà mantecato, zenzero e agretti	8€
Tris di acciughe (marinate, croccanti, deliziose) con burro montato	12€

**gli «antipasti» ci hanno stancato 😊*

I PRIMI

Gnocchetti di patate

(salsa al basilico, pomodoro fondente,
crumble di olive taggiasche) 8€

Quadroni miele, cannella e pecorino romano 8€

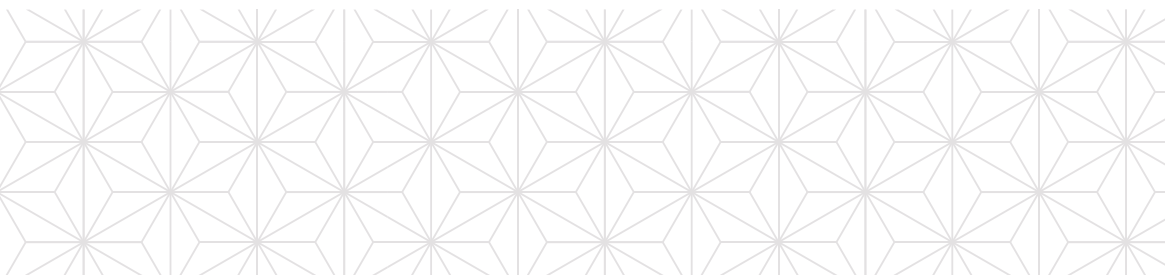
Cappelletti burro demi-sel e salvia 12€

Tagliatelle al ragù cotto piano piano 10€

Lasagne verdi 10€

Tagliolini alle cappellette e salsa di crostacei 12€

Risotto con le punte d'asparago e code di scampo 12€



SECONDO NOI

Baccalà in tempura, agro di zenzero, crema di piselli	12€
Il pesce bandiera con i pistacchi e la catalogna	15€
Sogliola alla mugnaia, semplicemente	15€
Tartare di salmone affumicato da noi con le fragole	15€
Ganascino di maiale con il purè morbido	15€
Filetto di manzo , salsa olandese	18€

ASSAGGI*

I 3 parmigiani con il recioto

Expo di formaggi con la frutta secca, miele, mostarde

**prezzo variabile in base alla disponibilità dei prodotti*

DOLCEMENTE

Composta di frutta fresca

al sambuco e sorbetto al pompelmo 7€

Tirami su su su 7€

Affogato al cioccolato 7€

Yogurt soft con coulis di fragole 6€

Sbrisolona e zabaione soffiato 6€

Sorbetto ai 3 limoni (limone di Amalfi, Lime, Yuzu) 5€

Gelato home-made 6€

Torta Stradora

(3 cioccolati, separati da strati di cioccolato croccante;
tutto supercioccolatoso) 7€



Acqua	2,00€
Caffè	1,50€
Coperto	
Sala Classic	2,00€
Sala Bistrò, lounge e bar	1,50€



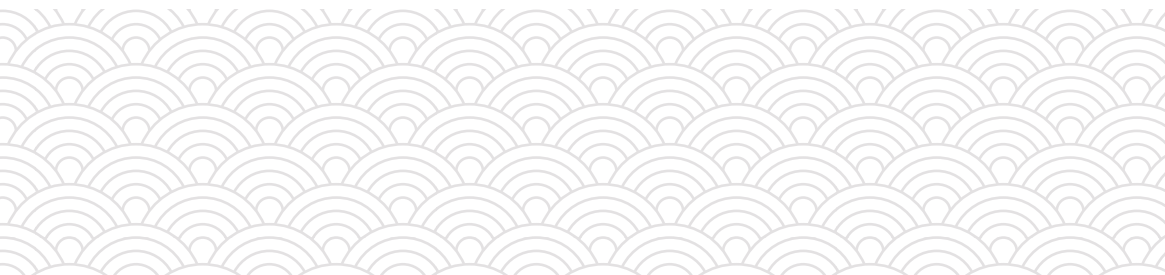
COCKTAIL

profumi e sapori

DRINK

Vini - Distillati - Liquori

Chiedici la carta dedicata



Gentile cliente,
si comunica che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del reg. CE n° 852/04).

In caso di mancanza di adeguati prodotti freschi, potremmo utilizzare alcuni alimenti surgelati di alta qualità.

In alcuni alimenti venduti dalla nostra azienda possono essere presenti alcuni allergeni. Pertanto se hai una allergia alimentare o una intolleranza alimentare, chiedi informazioni al nostro staff sulla eventuale presenza di allergeni negli alimenti somministrati (regolamento UE 1169/2011).

