



Piccola cucina gourmet

Crostone con burro montato e acciughe del Cantabrico ^(1,3,4,7)	8
Bao al vapore con granchio, maionese al profumo di limone, pomodorini confit ^(1,2,3)	16
Battuta di fassona , crema d'uovo, pane caldo (80 g.) ^(1,3)	14
Piquillos con baccalà mantecato e olive taggiasche ^(4,9)	8
Gamberi in tempura con salsa agrodolce ^(1,2,6,9,11)	12
Sando sandwich di Wagyu con emulsione alla senape ^(1,3,6,10)	16
Mini cheeseburger con cipolla rossa caramellata e cetriolini ^(1,3,7,10)	8

To share

Jamon Ibérico Patanegra 5J con pan&tomate (50 g.) ⁽¹⁾	45
Selezione di formaggi con chutney ^(7,8)	14
Carpaccio di Wagyu-Angus (80 g.), pane caldo e senape ^(1,3,10)	20
Salmone affumicato premium Scozia con guacamole e chips Homemade di mais (80 g.) ^(1,4,6)	20

Dal mare

^(2,4,12,14)

Ostrica Gillardeau	8/pz
Ostrica Lambert	10/pz
Ostrica del Delta del Po	12/pz
Selezione di ostriche (3 pz.)	28
Calice di Champagne e 2 ostriche	30
Scampi	6/pz
Gamberi rossi di Mazara del Vallo	9/pz
Battuta di branzino (100 g.)	22
Selezioni di caviali Calvisius 10 g.* "Oscietra":	
Classic	32
Royal	52
Imperial	79
Selezione completa (30 g.)	150
Caviale Beluga (10 g.)	100

*I caviali sono serviti con blinis, burro di Normandia e panna acida

Dolci monoporzioni, tagliata di **frutta fresca**,
selezione di **praline artigianali** dalla nostra vetrina