

*Proposte  
dello Chef*



# *Stuzzichi*

<b>Edamame</b> Baccelli di soia 6	6
<b>Patata bravas</b> Mayo alla paprika e rosmarino 3	7
<b>Jamon Iberico</b> 100% de Bellota	35
<b>Anchoas</b> Acciughe del mar Cantabrico e burro di Normandia 1 - 4 - 7	15

Servizio 10%

# *Antipasti*

**Pork bun** 16

Pane al sesamo e burro salato, pulled pork cotto 24h, salsa bbq al piquillo, salsa provola  
1 - 3 - 7 - 11

**Beef tartare** 16

Tartare di manzo, nocciola, yogurt e noomi basra (limone nero)  
7 - 8

**Anticucho** 18

Polpo alla gallega su crema di patate allo yuzu  
4 - 12 - 14

**Ceviche** 24

Ceviche di pescato, kamote, mais chulpe  
4

**Rice royale** 16

Crispy rice con salmone spicy  
1 - 4

**Tempura** 18

Gamberi ed ortaggi di stagione, salsa ponzu, mayo tabasco e lime  
1 - 4

**Verdure alla griglia** 10

Ortaggi di stagione

Servizio 10%

# *Primi*

**Bouillabaisse** 26

Chicchetta di patate  
con ristretto di bouillabaisse  
1 - 4 - 14

**Ragout fusion** 32

Elicone di Gragnano  
con ragout di shitake e capesante  
1 - 4 - 14

**Capresi** 22

Raviolo caprese con emulsione  
al pomodoro e coulis di basilico  
1 - 7

# Secondi

<b>Tataki di tonno</b>	21
Mango, jalapeno e salsa ponzu 4 - 6 - 12	
<b>Trancio di pescato</b>	28
Kamote e aneto 4	
<b>Yaki salmon</b>	22
Salmone cbt 50°, teriyaki alla sambuca, riso bianco al vapore 4 - 6	
<b>Entrecote</b>	32
Verdurine grill e riduzione al Madeira 12	

## **Info trattamento abbattimento e allergeni.**

Il nostro pescato viene acquistato fresco e trattato con freddo intenso (-20° C), al fine di garantirne la massima sicurezza e salubrità.

Il pesce destinato a essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

**Servizio 10%**

# *Dolci*

**Brownie** 10  
Con gelato alla vaniglia  
1 - 3 - 7 - 8

**Crema catalana** 10  
Con magia di limone  
3 - 7

**Panna cotta** 10  
Al the matcha, amaretto  
e salsa ai frutti di bosco  
7 - 8

**Gelato artigianale** 8  
Alle nocciole  
7 - 8

**Sorbetto** 8  
Ai frutti di bosco

Servizio 10%

# allergeni

---

1		<b>Cereali contenenti glutine</b> grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati
2		<b>Crostacei</b> e prodotti derivati
3		<b>Uova</b> e prodotti derivati
4		<b>Pesce</b> e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		<b>Arachidi</b> e prodotti derivati
6		<b>Soia</b> e prodotti derivati
7		<b>Latte</b> e prodotti derivati
8		<b>Frutta e guscio</b> mandorle, nocciole, noci comuni, anacardi, pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati
9		<b>Sedano</b> e prodotti derivati
10		<b>Senape</b> e prodotti derivati
11		<b>Semi di sesamo</b> e prodotti derivati
12		<b>Anidride solforosa e solfiti</b> in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO
13		<b>Lupini</b> e prodotti derivati
14		<b>Molluschi</b> e prodotti derivati

---

**Gli allergeni sono indicati sul menu con il numero di riferimento.**

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è possibile quindi garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

*experience cocktail club*