

**DALLA CUCINA**  
**dalle 20:00 alle 22:00**

- n°2 Tacos di costine di maiale, sour cream, cipolla pickled e coriandolo 14.
- n°2 Tacos di gamberi planciati al burro, mayo all'avocado, cipolla pickled e coriandolo 16.
- Patata farcita con stracciatella, pomodori secchi, polvere di olive e miglio soffiato 9. **-V-**
  - Salvia fritta e mayo al lime 7. **-V-**
- Crostone di pane, salicornia, salame di tonno e limone 12.
  - Panzanella di verdure fresche di stagione 10. **-V-**
  - Uovo, crema di patate, agretti, speck d'anatra e nocciole 14.
- Zuppa tiepida di farro, lenticchie, cozze, prezzemolo, limone e pomodorini confit 18.
  - Timballo di riso ai piselli, ricotta, limone e mandorle 20. **-V-**
- Reale di manzo cotto a bassa temperatura, pak-choi e fondo bruno 20.
  - Polpetta e scarpetta 18.
  - Galletto speziato cotto a bassa temperatura e la Salsa La Concia 19.
- Spiedino di polpo, salsa teriyaki e insalata di cavolo cappuccio, cipollotto e sesamo 20.

\*Fuori menù 20.

## DAL BANCONE

- Vitello tonnato cotto a bassa temperatura, polvere di capperi, pomodorini confit e cucunci 15.

- Roast beef cotto a bassa temperatura, polvere di pomodoro e salsa giardiniera 15.

- Selezione di salumi 18.

- Scarpetta di ragù di bufalo 9.

- Scarpetta di giardiniera / caponata 9. **-V-**

- Cavallo pesto, maionese e zucchine marinate 15.

- Filetto di salmone marinato, sour cream ed erba cipollina 18.

## PANE

Pane a lenta lievitazione naturale:  
85% grano tenero tipo 2, 15% misto segale integrale.

- Pane 2.

- Pane e olio extra vergine di oliva 3.

- Pane e burro da centrifuga salato polvere di lampone, petali di rosa e pepe lungo 4.

- Pane e degustazione di salami del territorio 6.

- Pane, sarde portoghesi e burro 9.

## FORMAGGI

- Pane e formaggio della settimana **-V-**  
1pz 7. / 3pz 15. / 6pz 25.

## DOLCI

- Tarte tatin e crema chantilly 7.

- Crema al cioccolato all'acqua, gruè di cacao e arancia candita 7.

- Torta di riso 5.

- Sorbetti (secondo la disponibilità) 5.

## BEVANDE

- Acqua microfiltrata potabile naturale e gassata 1.5

- Vino al calice 7.

- Champagne al calice 10.

- Birra 33cl 5. / 75cl 10.

- Amaro 4. / Distillato 6.

- Spritz 6. / Gin Tonic - Negroni 10.

- Coca-Cola 3.5 / Cedrata Tassoni 3.5

- Caffè 2. / Tisane Wilden Herbal 4.

z



Mise en place 2.

\* Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

\*\* Alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti e surgelati.

**-V-** Piatto vegetariano.