



### **PANDEBONO e TRE BURRI**

*entrée di "pandebono" fatto in casa, burri alla spirulina, semi di chia e the matcha  
homemade "Pandebono", spirulina, chia seeds and matcha butters*

### **AREPITAS**

*finger food di mais accompagnati da pollo alla soia e crema di yogurt alla cipollina  
corn finger food served with soy chicken and chive yoghurt cream*

### **LAS MAGRAS de ITO**

*uovo servito su croccante prosciutto cotto dop, capperi e pane toast  
egg served on crispy dop cooked ham, capers and bread toast*

### **CREPE e CANGREJO**

*home made crepe salata con granchio dell'atlantico del nord, curry e cocco  
home made savory crepe with north atlantic crab, curry and coconut*

### **TARTARE di SALMONE SOCKEYE**

*tartare di salmone sockeye servito con crema di mango  
sockeye salmon tartare served with mango cream*

### **CEVICHE di LANGOSTINOS**

*mazzancolle marinate in succo fresco di lime e pomodoro, vele di carta musica  
marinated shrimp in fresh lime juice and tomato, flat bread veils*

### **BATTUTA di PICANHA**

*crudità di picanha brasiliana 90gr servita con senape di digione e mayo al wasabi  
brazilian picanha tartare 90gr served with dijon mustard and wasabi mayo*

### **SAPORI del CANTABRICO**

*filetti di acciughe del mar cantabrico, burro gold, pane integrale  
anchovy fillets from the cantabrian sea, gold butter, brown bread*

### **PROPOSTA di FORMAGGI**

*un'esperienza tra le diversità dei territori  
cheese tasting, an experience among the diversities of territories*

### **PROPOSTA di SALUMI**

*viaggio tra sapori non solo italiani  
cured meat tasting, a journey through Italian and International tastes*

## **TAGLIATELLE del BOSCO**

*tagliatelle fresche all'uovo al profumo di cumino con funghi porcini e pioppini sfumati al marsala  
fresh egg tagliatelle with porcini and pioppini mushrooms, marsala wine, cumin- flavored*

## **TAGLIOLINI al LIME**

*tagliolini freschi all'uovo, lime, brodetto al profumo d'astice e mazzancolle scottate  
fresh egg tagliolini, lime, lobster-flavored brodetto and seared shrimps*

## **GNOCCHETTI GORGONZOLA MENTA NOCI**

*gnocchetti freschi di patate serviti con gorgonzola, menta e noci  
fresh potato dumplings served with gorgonzola, mint and walnuts*

## **RAVIOLI VIOLA ZUCCA e ZENZERO**

*ravioli ripieni di patata viola "vitellote" serviti su crema di zucca e zenzero, speck croccante  
ravioli stuffed with purple potato "vitellote" served on pumpkin and ginger cream, crispy speck*

## **SPAGHETTO UBRIACO**

*spaghetti con pancetta dop, gamberi flambati al Jameson whisky  
spaghetti with bacon, shrimps flambéed in Jameson whisky*

## **VELLUTATA di CAROTE e PATATE**

*vellutata di carote e patate servita con pancetta dop  
creamy potato and carrots soup served with pancetta dop*

## **COSTATA di VITELLINO**

*costata di vitellino grigliata, intorno agli 8 mesi, hogao ed insalatina  
grilled veal rib, around 8 months old, hogao and salad*

## **FILETTO al CHIMICHURRI**

*filetto francese grigliato 140gr, chimichurri argentino ed insalatina  
grilled french fillet 140gr, argentine chimichurri and salad*

## **CARBON BURGER**

*burger di chianina toscana igp servito in bagel con semi di papavero, honey mustard e mayo verde  
tuscan chianina igp burger served in vegetable charcoal and sesame seed bun, honey mustard and bbq sauce*

## **SALMONE ASADO**

*salmone di norvegia scottato, accompagnato da riso nero e hogao énonè  
seared norwegian salmon, accompanied by black rice and énonè hogao*

## **BRANZINO MEDITERRANEO al HORNO**

*branzino al forno servito su alga wakame alla soia, riduzione di fichi e mostarda  
baked sea bass served on soy wakame seaweed, fig sauce, and mustard*

## **WAFFLE della casa, gelato alla crema e arequipe colombiano**

*house waffle, cream ice cream and Colombian arequipe*

## **CHOCOFLAN a due consistenze, cioccolato e caramello**

*chocoflan with two consistencies, chocolate and caramel*

## **TORTA MORBIDA succo d'arancia fresca, cioccolata, rum e caramello**

*soft cake fresh orange juice, chocolate, rum and caramel*

## **SOFFICE al LIME**

*soft lime cream*

## **LECHE ASADA**

*caramel cooked milk*

## **SOUFFLÉ al CIOCCOLATO spuma all'Irish Coffee**

*hot chocolate soufflé Irish Coffee mousse*

## **CANTUCCI d'ABRUZZO**

*special biscuits with almonds from abruzzo region*

