



AREPITAS

10

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

CREPE e CANGREJO

12

*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

14

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

CEVICHE di LANGOSTINOS

12

*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

12

*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

14

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

PROPOSTA di FORMAGGI

8

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

PROPOSTA di SALUMI

8

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

TAGLIOLINI al LIME	16
<i>tagliolini freschi all'uovo, lime, brodetto al profumo d'astice e mazzancolle scottate</i> <i>fresh egg tagliolini, lime, lobster-flavored brodetto and seared shrimps</i>	
TAGLIATELLE del BOSCO	15
<i>tagliatelle fresche all'uovo al profumo di cumino con funghi porcini e pioppini sfumati al marsala</i> <i>fresh egg tagliatelle with porcini and pioppini mushrooms, marsala wine, cumin- flavored</i>	
GNOCCHETTI GORGONZOLA MENTA NOCI	12
<i>gnocchetti freschi di patate serviti con gorgonzola, menta e noci</i> <i>fresh potato dumplings served with gorgonzola, mint and walnuts</i>	
SPAGHETTO UBRIACO	15
<i>spaghetti con pancetta dop, gamberi flambati al Jameson whisky</i> <i>spaghetti with bacon, shrimps flambéed in Jameson whisky</i>	
COSTATA di VITELLINO	18
<i>costata di vitellino grigliata, intorno agli 8 mesi, hogao ed insalatina</i> <i>grilled veal rib, around 8 months old, hogao and salad</i>	
FILETTO al CHIMICHURRI	18
<i>filetto francese grigliato, chimichurri argentino ed insalatina</i> <i>grilled french fillet, argentine chimichurri and salad</i>	
CARBON BURGER	15
<i>burger di chianina toscana igp servito in bun al carbone vegetale e semi di sesamo, honey mustard e salsa bbq</i> <i>tuscan chianina igp burger served in vegetable charcoal and sesame seed bun, honey mustard and bbq sauce</i>	
SALMONE ASADO	18
<i>salmone di norvegia scottato, accompagnato da riso nero e hogao énonè</i> <i>seared norwegian salmon, accompanied by black rice and énonè hogao</i>	
BRANZINO MEDITERRANEO al HORNO	16
<i>branzino al forno servito su alga wakame alla soia, riduzione di fichi e mostarda</i> <i>baked sea bass served on soy wakame seaweed, fig sauce, and mustard</i>	
SOFFICE al LIME	6
<i>soft lime cream</i>	
WAFFLE della casa, gelato alla crema e arequipe	7
<i>house waffle, cream ice cream and Colombian arequipe</i>	
SOUFFLÉ al CIOCCOLATO spuma all'Irish Coffee	6
<i>hot chocolate soufflé Irish Coffee mousse</i>	
CANTUCCI d'ABRUZZO	4
<i>special biscuits with almonds from abruzzo region</i>	

