

Informazioni allergeni per la tutela del cliente :

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut;
- Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce;
- Arachidi e prodotti a base di arachidi;
- Soia e prodotti a base di soia;
- Latte e prodotti a base di latte;
- Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti;
- Sedano e prodotti a base di sedano;
- Senape e prodotti a base di senape;
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro;
- Lupini e prodotti a base di lupini;
- Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione.

- Prodotto abbattuto in negativo all'origine conforme alle prescrizioni del regolamento. Rif. (ce) 853/04 - Rif. (ue) 1276/2011.

## L'IDEA

Giusto due parole...

Le nostre proposte dalla cucina variano secondo la disponibilità delle materie prime , delle stagioni o anche solo dall'approccio creativo che si può sviluppare nell'evoluzione lavorativa di un organico durante gli anni. Pensiamo che come ogni altra arte , il "far da mangiare", debba evolversi , avere un flusso continuo di cambiamento , sperimentare e perché no , ogni tanto , seguire anche solo la semplice voglia.

Per questo incrociamo culture ed ingredienti, metodi di cottura tradizionali e moderni , come fermentazioni , marinature oppure cotture a bassa temperatura ed al coccio. Le proposte son volutamente tese all'assaggiare , al provare più gusti ed abbinamenti oppure alla semplice condivisione , passando dalla griglia e lo streetfood a i piatti da ristorante che diventano tapas .



# PESCE

Tartare di salmone , gel di limoncello , shoyu e mirin. 7€

Ceviche di ricciola , code di gambero , habanero e mango , leche de tigre. 8€

Pesce spada alla norma , pomodoro ripassato , melanzana fritta e basilico. 7€

Mafaldine , cozze e vongole veraci , crema di patata allo zafferano. 6€

Baccalà mantecato alla veneziana , focaccia calda , salsa al vino. 5€

Ostrica , platano fritto , aceto composto , passion fruit. 3€



## CARNE

Sando di pollo marinato , cavolo cappuccio , salsa tonkatsu , senape al miele. 8€

Spiedino di polpetta di manzo , ocopa , erba cipollina , olio alla brace. 6€

Bombette di capocollo , caciocavallo , patate in doppia cottura e peperone al forno. 7€

Involtini vietnamiti ripieni di coniglio alla ligure , erbe aromatiche , vermicelli di riso. 7€

Vitel tonn  a modo nostro , fondo di pesce fermentato , shiso. 9€



# VERDURE E FORMAGGI

Indivia cbt scottata , gel di arancia bruciata,  
feta ed origano 6€

Assaggi di formaggi , pere e zenzero. 7€

Frisella , brodo vegetale , pomodoro  
arrostito , crema di broccolo , tometta  
cannellata , cipolla bianca agrodolce  
gratinata , limone. 7€

Lasagnetta , ragù finto , besciamella di  
pecorino . 8€

Contorni: Patate al forno , spinacino crudo e  
limone , insalata di pomodoro , patatine  
fritte 3.50€

Coperto 2,50€





# GRIGLIERIA



Secondo disponibilità

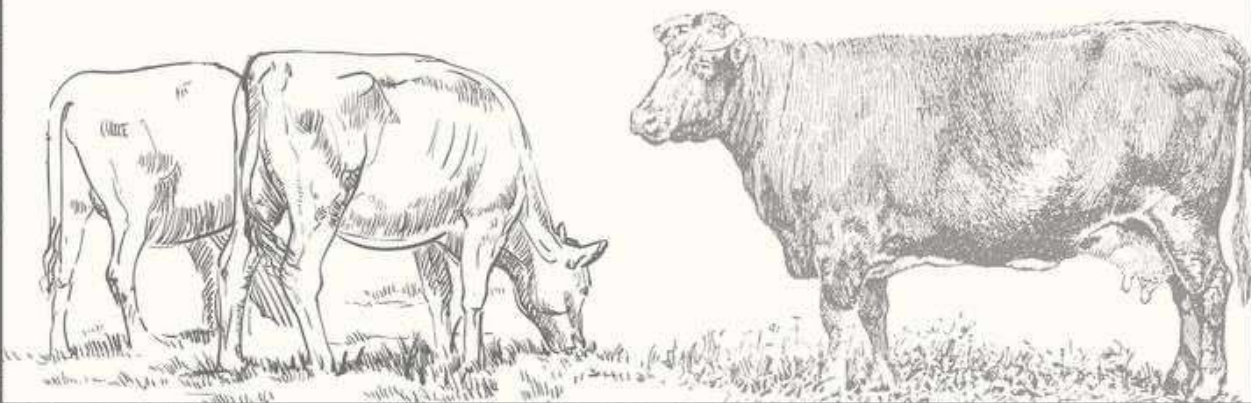
## SOTTOFILETTO

|                  |      |
|------------------|------|
| Brasile          | 7€/h |
| Uruguay          | 9€/h |
| Argentina        | 9€/h |
| Vacca piemontese | 8€/h |

## VITELLONE BIANCO TOSCANO

|            |                             |
|------------|-----------------------------|
| Costata    | 7€/h. pezzatura 1,2kg/1,5kg |
| Fiorentina | 8€/h. pezzatura 1,2kg/1,5kg |

Contorni 3,50€



## THE FABOLOUS FIVE

proposte street food a modo nostro , servite con potato bun artigianale ,  
patatine fritte e salsa vichingo

### THE KOREAN O.G. 15€

Pollo marinato e fritto glassato al kimchi e miele ,  
cetriolini sotto aceto artigianali al sesamo , insalata in salsa  
di arachide e garlic mayo.

### BACON SUPREME 15€

Doppio patty di vitellone bianco , doppio american cheese a  
fondere , 3 fette di bacon croccante , bacon jam ai lamponi e  
salsa baconnaisse a completare.

### PULLED CHEESE 15€

Pulled pork di maialetto nero , salsa firecracker , apple coleslaw  
con cavolo cappuccio , carote al forno e barbabietola ,  
provola piastrata e mayo bbq agrodolce.

### "POLP" FICTION 15€

Tentacolo di polpo in doppia cottura , salsa tartara artigianale  
con limone candito ed oliva bruciata , broccoletto spadellato  
all'aglio , songino in aceto e pomodorino alla Luciana.

### JUNIOR 12€

Patty di vitellone bianco , pomodoro fresco , insalata , american  
cheese a fondere , bacon e salse e piacere