

APR  
2019

## MENU DEGUSTAZIONE

**COMPONI IL TUO PERCORSO DEGUSTAZIONE  
SCEGLIENDO UN PIATTO PER OGNI PORTATA:  
MENU COMPLETO.....€. 40.00**

Compreso ingresso, aperitivo, vino (1 bott. ogni 4 pers.) acqua e caffè

### ANTIPASTI

Tocchetto di salmone agli agrumi  
e la sua mousse

Culatello con stracciatella di bufala  
e pane croccante ai cereali

Tre volte asparagi  
(crème brûlée - Crudo in insalata -  
Asparago bianco lessato con salsa olandese)

### PRIMI PIATTI

Risotto con filetto di scorfano,  
polvere di capperi e gelatina al limone cotto

Doppia sfoglia al farro ripiena con mele e taleggio

Bucatino all'amatriciana

### SECONDI PIATTI

Filetto di branzino in cartoccio alla mediterranea

Lombetto di vitello al timo limonato  
con polenta alla salvia e vegetali

La caprese al contrario

### DESSERTS

Panna cotta alla nocciola con gelato al miele  
e spuma alla camomilla

Yogurt e fragole con pesche caramellate  
e crumble all'amaretto

Mousse di cioccolato al the  
con gelatina al mango

## MENU SUSHI

### PIATTO SUSHI

Composto da

**Sushi**  
Hiramaki, Nigiri, Hosomaki  
**Sashimi**  
di Tonno, Ricciola, Salmone, Spada  
**Tempura**  
di Gamberi e Verdure

### Un Dessert a scelta

**CE** Panna cotta alla nocciola con gelato al miele  
e spuma alla camomilla

oppure:

Mousse di cioccolato al the  
con gelatina al mango

**Menu completo.....€. 35.00**

Compreso ingresso, aperitivo, vino (1 bott. ogni 4 pers.) acqua e caffè

## MENU PIATTO UNICO

### PIATTO UNICO

**CE** Fiorentina e verdure alla griglia  
con patate rustiche  
e spuma al dragoncello

### Un Dessert a scelta

**CE** Panna cotta alla nocciola con gelato al miele  
e spuma alla camomilla

oppure:

Mousse di cioccolato al the  
con gelatina al mango

**Menu completo.....€. 38.00**

Compreso ingresso, aperitivo, vino (1 bott. ogni 4 pers.) acqua e caffè

## MENU SPECIALI

**PER I NOSTRI OSPITI  
CELIACI, VEGANI, VEGETARIANI**

**MENU COMPLETO.....€. 40.00**

Compreso ingresso, aperitivo, vino (1 bott. ogni 4 pers.) acqua e caffè

### ANTIPASTI

**VE** Gazpacho di pomodoro  
con spiedino di olive e cetrioli

**CE** Tocchetto di salmone agli agrumi  
e la sua mousse

### PRIMI PIATTI

**VE** Fregula sarda alla curcuma,  
fave e crema di asparagi

**CE** Risotto con filetto di scorfano,  
polvere di capperi e gelatina al limone cotto

### SECONDI PIATTI

**VE** Asparagi gratinati  
con maionese alla soia

**CE** Lombetto di vitello al timo limonato  
con polenta alla salvia e vegetali

### DESSERTS

**VE** Composta di frutta fresca  
e budino alla soia

**CE** Bavarese al passion fruit  
con gelato al cocco

**CE** Piatto per **CELIACI**

**VE** Piatto per **VEGANI - VEGETARIANI**

APR  
2019

## LE PROPOSTE ALLA CARTA

**CE** La crudità di mare del Boba 24,00 €.

**CE** Degustazione di ostriche  
al naturale (n. 12 pezzi) 18,00 €.

Fiocco di prosciutto crudo  
di Parma 24 mesi con panbrioche 15,00 €.

**CE** Risotto allo Champagne 14,00 €.

Tagliatelle ai gamberi 17,00 €.

Cotoletta alla milanese  
con patate fritte 22,00 €.

**CE** Filetto di manzo ai ferri  
con verdure alla griglia 24,00 €.

**CE** Composta di frutta fresca  
e gelato alla soia 8,00 €.

**CE** Bavarese al passion fruit  
con gelato al cocco 8,00 €.

Spesa minima a persona 40,00 €.

In presenza di allergie o intolleranze alimentari chiedi al nostro  
personale che potrà fornirLe adeguate informazioni  
sui nostri cibi e bevande

Si invitano i Clienti celiaci a segnalare la propria intolleranza  
al cameriere al fine di permetterci di avere la massima  
attenzione in cucina durante la preparazione

Come da vigenti disposizioni di legge il pesce da servire crudo  
è stato destinato a trattamento di bonifica preventiva.

Si ricorda alla gentile clientela che, alcuni prodotti potrebbero essere  
lavorati freschi e/o congelati secondo la stagionalità e disponibilità.