



PETITE CUISINE, GRAND CUISINE,
NOUVELLE CUISINE...
DIMENTICA I LUOGHI COMUNI.
PARLA COME MANGI.



————— MENU À LA CARTE —————

ANTIPASTI

Caspio	Tartare di Manzo (150 Gr) <i>Con Capperò, Cipolla, Tuorlo d'uovo marinato e Mostarda di Dijon</i>	Eur 12,00
Onitsuka	Sashimi di Manzo (120 Gr) <i>Aromatizzato agli Agrumi</i>	Eur 12,00
Terroir	Sélection <i>Selezione di formaggi e salumi (variabile a seconda della reperibilità e della stagionalità dei prodotti)</i>	Eur 15,00
Euskadi	Acciughe del Cantabrico <i>Con Cialda di pane, Salsa di peperoni e Burrata Campana</i>	Eur 12,00
Lips	Carpaccio di lingua <i>Con Salsa verde e Giardiniera (Antica ricetta Nannalia)</i>	Eur 13,00
Sampei	Baccalà <i>Marinato alla carrarina</i>	Eur 12,00

PRIMI PIATTI

Plinio	Tordello <i>Al Ragù di Chianina e Cinta Senese ripieno di Carnetta di Mucco pisano</i>	Eur 15,00
Andouille	Chitarrino alla 'Nduia <i>Con acqua di buttata, Zabaione di Paolo Parisi e Crumble di tarallo</i>	Eur 12,00
Dumbo	Orecchiette <i>Con Cima di rapa, Polvere di Acciughe del Cantabrico e Coulis di basilico</i>	Eur 10,00

SECONDI PIATTI

Lorenzetti	Cinta senese <i>Con Invidia belga brasata</i>	Eur 13,00
Calibro 36	Quaglia <i>Con Misticanza fresca e Ristretto alcolico</i>	Eur 15,00
Bud	Rognone <i>Con Salsa allo Scalogno, Gin e Cipolle caramellate</i>	Eur 12,00

GRILL

De' Medici Fiorentina <i>Con Pommes de Terre al Forno</i>	Eur 45,00 Kg
Le Relais de Venise Entrecôte <i>Con Fagiolo zolfino</i>	Eur 15,00
Escoffier Filetto <i>In Demi-Glace</i>	Eur 20,00
Anderson Focaccia Burger <i>Con Lardo croccante, Cipolla di Treschietto, Scarola e Salsa Drogheria®, accompagnata da Concassé di pomodoro</i>	Eur 9,00
Kansas BBQ Wet Ribs <i>Colte a bassa temperatura con Patata schiacciata</i>	Eur 10,00

CONTORNI

Apicio Insalata mista	Eur 5,00
Asterix Ratatouille di verdure	Eur 5,00
Obelix Granpiatto di verdure al forno	Eur 8,00
Incas Pommes de Terre al forno	Eur 5,00
Andaluso Gazpacho con Pane croccante all'Aglio	Eur 5,00

BEVANDE

Acqua Naturale Acqua Panna in vetro (0,75 L)	Eur 2,50
Acqua Frizzante S. Pellegrino in vetro (0,75 L)	Eur 2,50
Acqua Perrier (0,75 L)	Eur 5,00
Birra ERA 83 Pils (0,50 L)	Eur 7,00
Birra ERA 83 L'Ambrata (0,50 L)	Eur 7,00
Birra Double IPA 83 (0,50 L)	Eur 7,00
CocaCola Originale o Zero (0,33 L)	Eur 3,00

A FARE LA FOTO, NON FARETE IN TEMPO.

Nell'era dei Social Network, ormai una pratica assai diffusa è quella di condividere ogni gesto, anche quello più scontato.

L'apparire, ahimè, vince spesso sull'essere.

Noi preferiamo l'essere, ma se proprio volete dirlo a tutti, accomodatevi pure. Se vi riesce.

Foins <i>Panna cotta al fieno, Ginseng e Fiocchi di sale</i>	Eur 6,00
Pasión <i>Tiramisù al Frutto della passione con Biscotto alla Torta di riso</i>	Eur 6,00
MilkPie <i>Crostata rotta di frutta e Gelato Fior di latte</i>	Eur 6,00
Deep Red <i>Parfait alle Fragole con Sangria e Salsa di pane dolce</i>	Eur 6,00
Albahaca <i>Semifreddo al basilico con Ganache al cioccolato e Gelato alla nocciola</i>	Eur 6,00

M E N U D E G U S T A Z I O N E

Caspio e Onitsuka | Assaggio
Tartare di manzo con Capperò, Cipolla, Tuorlo d'uovo marinato e Mostarda di Dijon
Sashimi di Manzo aromatizzato agli Agrumi

Andouille | Chitarrino alla 'Nduia
Con acqua di buttata, Zabaione di Paolo Parisi e Crumble di tarallo

Le Relais de Venise | Entrecôte
Con Fagiolo zolfino

Dolce | *A scelta dalla Carta*

Caffé

(Vini e bevande esclusi)

Euro 35,00

Euskadi | Acciughe del Cantabrico
Con Cialda di pane, Salsa di peperoni e Burrata Campana

Dumbo | Orecchiette
Con Cima di rapa, Polvere di Acciughe del Cantabrico e Coulis di basilico

Terroir | Sélection
Selezione di formaggi e salumi
(variabile a seconda della reperibilità e della stagionalità dei prodotti)

Dolce | *A scelta dalla Carta*

Caffé

(Vini e bevande esclusi)

Euro 30,00

(Per i menu degustazione viene gentilmente richiesta la stessa scelta per l'intero tavolo)

AGGIUNGERE È SEMPLICE.
IL DIFFICILE È TOGLIERE.

Il vino oggi è un universo infinito.
Proprio per questo abbiamo deciso di offrirvi una scelta molto ristretta, fatta di poche e selezionate etichette.
Una scelta ponderata, intelligente e curata, frutto di un rapporto qualità prezzo che non accetta compromessi.

Se cercate un prodotto che non trovate, non vi preoccupate.
Non serve.

Südtirol - Alto Adige <i>Pinot Nero</i>	Franz Haas	Pinot Nero 2016	Eur 39,00
Südtirol - Alto Adige <i>Schiava</i>	Franz Haas	Sofi 2018	Eur 14,00
Veneto <i>Corvina, Rondinella, altri vitigni Autoctoni</i>	Villa Cariana	Ripasso della Valpolicella 2016	Eur 22,00
Veneto <i>Corvina, Rondinella, altri vitigni Autoctoni</i>	Villa Cariana	Amarone della Valpolicella 2014	Eur 35,00
Veneto <i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Raboso</i>	Emo Capodilista	Ca' Emo 2016	Eur 18,00
Lombardia <i>Chiavennasca, Merlot, Brugnola</i>	Conti Sertoli Salis	Valtellina Superiore Inferno 2015	Eur 22,00
Piemonte <i>Barbera</i>	Josetta Saffirio	Barbera d'Alba 2016	Eur 18,00
Piemonte <i>Nebbiolo, Merlot</i>	Josetta Saffirio	Langhe Nebbiolo 2016	Eur 20,00
Piemonte <i>Dolcetto</i>	Sottimano	Dolcetto d'Alba Bric del Salto 2016	Eur 21,00

Piemonte <i>Nebbiolo</i>	Marcarini	Barolo Brunate 2014	Eur 48,00
Toscana <i>Sangiovese, Canaiolo, Colorino</i>	Castello di Monsanto	Chianti Monrosso 2016	Eur 14,00
Toscana <i>Sangiovese, Canaiolo, Colorino</i>	Castello di Monsanto	Chianti Classico Monsanto 2016	Eur 22,00
Toscana <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>	Villa di Capezzana	Carmignano Docg 2016	Eur 28,00
Toscana <i>Sangiovese</i>	Villa di Capezzana	Barco Reale 2016	Eur 18,00
Toscana <i>Sangiovese, Merlot</i>	I Giusti & Zanza	Belcore 2015	Eur 18,00
Toscana <i>Sirah</i>	I Giusti & Zanza	Perbruno 2015	Eur 27,00
Toscana <i>Cabernet Sauvignon, Sirah, Merlot, Petit Verdot</i>	Campo di Sasso	Insoglio del Cinghiale 2016	Eur 29,00
Toscana <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</i>	Campo al Pero	Bolgheri Doc Superiore Zephiro 2015	Eur 19,00
Toscana <i>Sangiovese</i>	Cortonesi	Rosso di Montalcino La Mannella 2016	Eur 18,00
Toscana <i>Sangiovese</i>	Cortonesi	Brunello di Montalcino La Mannella 2013	Eur 49,00
Toscana <i>Cabernet Sauvignon</i>	Campo alle Comete	Cabernet Sauvignon 2015	Eur 22,00
Abruzzo <i>Montepulciano</i>	Pasetti	Montepulciano d'Abruzzo Testarossa 2013	Eur 28,00
Sicilia <i>Nerello Mascalese</i>	Benanti	Etna Rosso 2015	Eur 19,00
Bourgogne, Francia <i>Pinot Nero</i>	Joseph Drouhin	Pinot Noir Laforêt 2016	Eur 30,00
Bourgogne, Francia <i>Pinot Nero</i>	Simonnet-Febvre	Pinot Noir 2016	Eur 25,00
Bordeaux, Francia <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	Kressmann	Bordeaux Rouge 2015	Eur 17,00
California, USA <i>Zinfandel</i>	J. Lohr	Painter Bridge California Zinfandel 2015	Eur 22,00

BOLLICINE E VINI BIANCHI

Champagne Goutorbe Bouillot <i>Meunier, Chardonnay, Pinot Noir</i>	Reflets de Rivière Brut		Eur 45,00
Champagne Goutorbe Bouillot <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	Noir Coteaux Brut		Eur 50,00
Champagne Goutorbe Bouillot <i>Chardonnay</i>	Champ de Craie Extra Brut		Eur 55,00
Champagne Goutorbe Bouillot <i>Meunier, Chardonnay, Pinot Noir</i>	Le Ru Des Charmes Rosé Brut		Eur 55,00
Krevis	Prosecco Doc Treviso		Eur 22,00
Liguria <i>Vermentino, Malvasia di Candia</i>	Giacomelli	Colli di Luni Boboli 2017	Eur 22,00
Friuli Venezia Giulia <i>Ribolla Gialla</i>	Fiegl	Collio Ribolla gialla	Eur 20,00
Bourgogne, Francia <i>Chardonnay</i>	Simonnet-Febvre	Bourgogne Chardonnay 2017	Eur 25,00
Monbazzilac, Francia <i>Semillon, Sauvignon, Muscadelle</i>	Duc de Castellac	Monbazzilac AMC 2014	Eur 21,00
Piemonte <i>Moscato</i>	Patrizi	Moscato d'Asti Docg 2017	Eur 16,00