

FORMULA TRIS | 20 €

Tre tapas a scelta, tra quelle dedicate al pranzo e quelle all day long, acqua, una bevanda a scelta, il coperto, il servizio al tavolo ed il caffè

Three tapas of your choice, between those dedicated to lunch and those all day long water, a drink of your choice, cover charge, table service and coffee

ALLA CARTA

12:00 - 15:00

SOLO A PRANZO AT LUNCH

Maialino da latte e salsa di mele <i>Suckling pig and apple sauce</i>	4 €
Carpaccio di polpo** con patate schiacciate, pomodorini colorati e olio al nero <i>Octopus** carpaccio with mashed potatoes, colored cherry tomatoes and black oil</i>	5 €
Pollo in tempura, salsa teryiaky e pesche <i>Tempura chicken, teryiaky sauce and peaches</i>	4 €




12:00 - 22:00

ALL DAY LONG

Involto di rana pescatrice** su crema di patate, porri e fondo bruno <i>Monkfish** roulade on potatoes cream, leeks and brown base</i>	6 €
Petto di anatra confit con pak choi e fondo ai lamponi <i>Confit duck breast with pak choi and raspberry base</i>	6 €
Sushi di carne <i>Meat sushi</i>	5 €
Tacos vegano con melanzane affumicate, crema di piselli, tofu scottato e verza rossa marinata alla soia <i>Vegan tacos with smoked aubergines, pea cream, seared tofu and soy marinated red savoy cabbage</i>	4 €
Asparagi scottati con uovo pochè fritto e parmigiano in due consistenze <i>Seared asparagus with fried egg and parmesan in two consistencies</i>	4 €
Sgombro confit con sedano, ricotta, limone candito, salsa d'acciughe e sedano croccante <i>Mackerel confit with celery ricotta candied lemon sauce Anchovies and crispy celery</i>	5 €
Barbabietole arcobaleno con glassa all'aceto di more homemade e burrata <i>Rainbow beetroots with homemade blackberry vinegar glaze and burrata</i>	5 €
Tagliere di salumi e formaggi (consigliato per 2 persone) <i>Cold cuts and cheeses platter (suggested for 2)</i>	10 €
NON INCLUSO NELLA FORMULA TRIS <i>NOT INCLUDED IN THE TRIS FORMULA</i>	10 €

COCKTAIL BAR

SUGGERITO CON SUGGESTED WITH

 Mexicali (Alipus Mezcal Joven, lime, sciroppo, Brut L'Armangia, crosta di sale) <i>Mexicali (Alipus Mezcal Joven, lime, simple syrup, Brut L'Armangia, salt crust)</i>	5 €
 Conte chinato (Vino Chinato Cocchi, Bitter Campari, Cardamaro, bitter arancia e fave di cacao) <i>Conte chinato (Vino Chinato Cocchi, Campari Bitter, Cardamaro, orange and cocoa beans bitter)</i>	5 €
 Carlo e Alberto (Riserva Carlo Alberto Vermouth Extra Dry, Salvia e Limone Carlo Alberto, Italicus, Bigallet thym, Brut L'Armangia) <i>Carlo e Alberto (Riserva Carlo Alberto Vermouth Extra Dry, Salvia e Limone Carlo Alberto, Italicus, Bigallet thym, Brut L'Armangia)</i>	5 €

Il servizio al tavolo ed il coperto hanno un prezzo complessivo di 1,5 € a persona. In base alla reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati (*) o abbattuti (**).
Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Table service and cover charge have a total price of € 1.5 per person. Depending on availability, some products may be frozen () or knocked down (**).
Information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the staff.*

