

FINAL

Dall'Orto

Back to the roots.....10€

Chips di patate home made

Bruschetta con stracciatella e datterini rossi e gialli confit

Polpettine di melanzane su cavolo

Drink incluso

Guacamole e Nachos.....€6

Chips di patate home made.....€4

Pinsa al rosmarino.....€6

Dalla Terra

CalabrONE.....10€

Mortadella, prociutto di cinta sienese, salame di suino nera, giuncata, pecorino e caprino con composte e miele

Drink incluso

Tris di bruschette€6

(nduja, crema di pomodori secchi, spizzico della nonna)

Dal Mare

Finding Nemo.....15€

Gamberone alla catalana

Baccalà mantecato su padella di ceci

Millefoglie di patata crispy con acciughe del mar Cantabrico, cipolla caramellata e stracciatella.

Puntillas fritte

Drink incluso

Moby Dick.....15€

Tartare di Ombrina con chutney di mango e polvere nera di olive.

Tartare di tonno con battuto di pomodori secchi, olive taggiasche con cipolla caramellata.

Tartare di salmone su crema di avocado e salsa teriyaki

Julienne di calamaro con mandorle, semi di papavero su pane guttiau

Drink incluso

Ostriche del giorno.....€3.50/cad

Puntillas fritte.....€8

Salmone marinato con crumble di tarrallucchi e kiwi.....€8

Pinsa con salmone maritato, maionese e lime.....€8

NEXT STEP

Dall'Orto

Back to the roots.....8€

Chips di patate dolci

Bruschetta con stracciatella e datterini rossi e gialli confit

Polpettine di melanzane su cavolo rosso

Drink incluso

L'erba del vicino è sempre più buona.....8€

Gyoza ripieni di verdure con salsa agrodolce/falaffel

Edamame

Tzatziki/Hummus/babaganoush

Drink incluso

Dalla Terra

CalabrONE.....10€

Selezione di Salumi e Formaggi serviti con composte e miele

Drink incluso

TAGLIERE Carne 2.....? €

Battuta di fassona

Mozzarellina di bufala con fetta di prosciutto

Crostino ciauscolo e stracchino

Drink incluso

Dal Mare

Finding Nemo.....15€

Cocktail di gamberi.

Moscardini in umido

Millefoglie di patata crispy con acciughe del Cantabrico, cipolla caramellata e stracciatella.

Puntillas fritte

Drink incluso

Moby Dick.....15€

Tartare di Ombrina con chutney di mango e polvere nera di olive.

Tartare di tonno con battuto di pomodori secchi, olive taggiasche con cipolla caramellata.

Tartare di salmone su crema di avocado e salsa teriyaki

Julienne di calamaro con mandorle, semi di papavero su pane guttiau

Drink incluso

TAPAS

Puntillas fritte.....6€

Chips di patate home made.....4€

Tris di Bruschette.....6€ ('Nduja, crema di pomodori secchi, spizzico della nonna)

Pinsa con Mortadella, stracciatella, pistacchio...8

Gyozas

Tzatziki

Guacamole e nachos fatti in casa

Salmone marinato, rucola, mayo al limone e pomodorini confit.....10€

Tartare di salmone su crema di avocado e salsa teriyaki