



**SABOTAGE
IS A MATTER
OF TRUST**

SABOTAGE 3

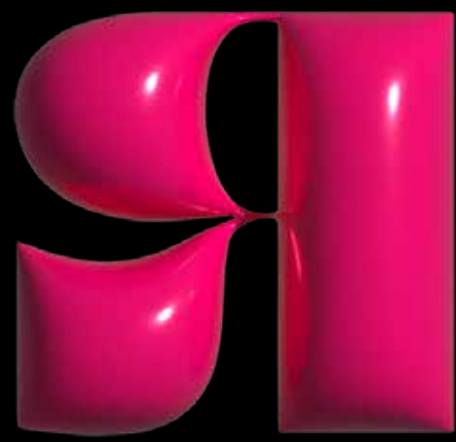
3 fuori menu a sorpresa

50.

SABOTAGE 5

5 fuori menu a sorpresa

75.



TO SHARE

**PATÉ DI
FEGATI**

loti, friselle
affumicate

16. [1-3-7-9]

**RADICCHIO
CONFIT**

olive nere,
melograno

[12] 16.

**CIME
FRITTE**

grano saraceno,
salsa bbq

18. [12]

**KATSUSANDO
DI CAVOLO
ROSSO**

l'inglese,
maionese
all'ibisco

[1-3-7] 17.

**GYOZA DI
CAVOLFIORE**

fondo vegetale,
cipolla fritta

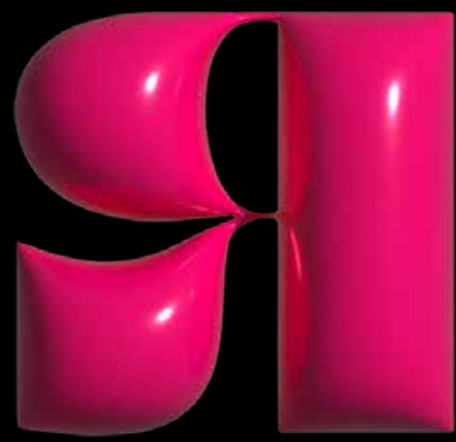
16. [1-7-9]

**UOVO
MARINATO**

zucca castagna,
bagna cauda
e alloro

[3-7] 18.

**FOOD IS
THE DRUG.**



MAIN

PASTA ALLA CARRETTIERA

18. [1-3-4-7]

TAGLIATELLE VERDI

acciughe,
tartufo bianco

24. [1-4]

CREMA DI TOPINAMBUR

funghi arrosto,
aglio nero

17.

PESCATO DEL GIORNO

pilpil al limone,
rape bianche arrosto

33. [4-7]

BOTTONI DI PECORA AL COTTURO

brodo di finocchietto,
menta

[1] 18.

RISOTTO

comté, genziana

[7] 19.

ANATRA

sedano rapa,
bruxelles

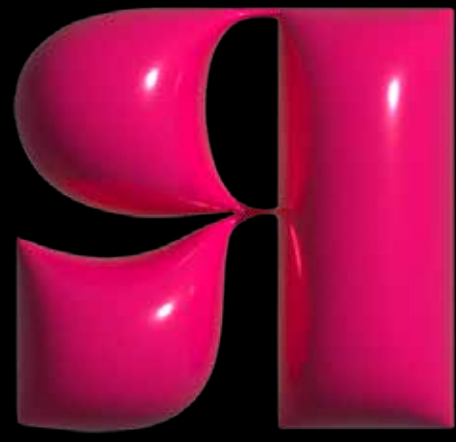
[7] 32.

TORTA DI VERZA

lenticchie soffiate,
salsa Chartreuse

[7-12] 19.

**FOOD IS
THE DRUG.**



DESSERT

TORTA BASCA
frutta di stagione
9. [1-7]

PAVLOVA
foglie di fico,
limequat
9. [7-8]

**PESCA
MELBA**
[1-7] 8.

TARTELLETTA
uva e mandorle
[1-8] 9.

**ACQUA
E PANE**
3.

**FOOD IS
THE DRUG.**



1 cereali - 2 crostacei - 3 uovo - 4 pesce - 5 arachidi - 6 soia - 7 latte e derivati - 8 frutta a guscio - 9 sedano - 10 senape - 11 semi di sesamo - 12 diossido di zolfo - 13 lupini - 14 molluschi

Per persone celiache, con allergie o con intolleranze alimentari, il menu completo di tutti gli allergeni è a disposizione per una visione dettagliata.

Tutto il pesce fresco destinato ad essere consumato crudo o quasi crudo viene sottoposto ad abbattimento termico (-20°) e conservato a bassa temperatura, come previsto dal vigente regolamento CE 853/2004.

In caso di mancata reperibilità di un prodotto fresco, lo stesso potrebbe essere surgelato.