

## SABOTAGE 3

3 piatti shuffle mode

50.

## SABOTAGE 5

5 piatti shuffle mode

75.

### FOCACCIA ALLE CILIEGIE

patè di fegati  
16. [1-7]

### FUNGHI FRITTI

ketchup di  
barbabietola  
18. [5-12]

### GAZPACHO

fragole e pomodori,  
crostacei e basilico  
19. [4-9]

### PASTA AL SUGO

16. [1-7]

### TONNARELLI

aglio orsino,  
pecorino e limone  
16. [1-4]

### RISOTTO

elicriso e  
scapeco di  
zucchine gialle  
17. [7-12]

### PESCATO

salsa meunière  
e zucchine  
32. [4-7]

### MELANZANE ALLA PRESSA

salsa verde  
17. [6-8-10]

### NIZZARDA VS. RUSSA

[3-4-5] 16.

### KATSU SANDO

scarola,  
caciocchiato  
e umeboshi  
[1-7] 16.

### INSALATA DI LEGUMI

ostriche, lardo  
e cipollotto  
[4-9] 19.

### GYOZA DI MAIALE

il suo fondo,  
cedro kosho  
[1-7] 16.

### SPAGHETTI VONGOLE

peperoni verdi  
[1-14] 18.

### PICCIONE

melassa di  
lentisco, bieta  
e albicocche  
[8] 32.



## **TORTA BASCA**

fragoline aromatiche  
g. [1-7]

## **PAVLOVA**

foglie di fico,  
limequat  
g. [7-8]

## **PESCA MELBA**

[1-7] g.

## **TARTELLETTA**

more di rovo e mandorle  
[1-8] g.

## **ACQUA E PANE**

3.

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.

## **SABOTAGE 3**

3 dishes shuffle mode

50.

### **CHERRY FOCACCIA**

livers pâté

16. [1-7]

### **FRIED MUSHROOMS**

beetroot ketchup

18. [5-12]

### **GAZPACHO**

strawberries  
and tomatoes,  
crustaceans and basil

19. [4-9]

### **TOMATO PASTA**

16. [1-7]

### **TONNARELLI**

wild garlic, pecorino  
cheese and lemon

16. [1-4]

### **RISOTTO**

helichrysum and  
yellow zucchini  
scapecce

17. [7-12]

### **FISH OF THE DAY**

meunière sauce  
and zucchini

32. [4-7]

### **PRESSED EGGPLANTS**

green sauce

17. [6-8-10]

## **SABOTAGE 5**

5 dishes shuffle mode

75.

### **NICOISE VS. OLIVIER**

[3-4-5] 16.

### **KATSU SANDO**

escarole,  
caciocchiato  
cheese and  
umeboshi

[1-7] 16.

### **LEGUMES SALAD**

oyster, lard and  
spring onion

[4-9] 19.

### **GYOZA PORK**

gravy,  
kosho citron

[1-7] 16.

### **CLAMS SPAGHETTI**

green peppers

[1-14] 18.

### **PIGEON**

lentiscus  
molasses,  
chard and  
apricot

[8] 32.



## **BASQUE CAKE**

aromatic wild  
strawberries  
9. [1-7]

## **PEACH MELBA**

[1-7] 8.

## **PAVLOVA**

fig leaves,  
limequat  
9. [7-8]

## **TARTLET**

blackberries  
and almonds  
[1-8] 9.

## **WATER AND BREAD**

3.

1 cereals - 2 crustaceans - 3 egg - 4 fish - 5 peanuts - 6 soya - 7 milk - 8 nuts - 9 celery - 10 mustard - 11 sesame seeds - 12 sulphur dioxide - 13 lupins - 14 molluscs

For celiacs, allergies or food intolerances, the full menu of all allergens is available for detailed viewing.

All fresh fish intended to be eaten raw or almost raw is subjected to chill blasting (-20°) and stored at low temperature, as required by current EC Regulation 853/2004.

In case a fresh product is not available, it may be frozen.