

## BISTROT

### Elogio della semplicità

Ravioli di ricotta bufalina con succo di pomodorini laziali aromatizzati alla menta, salsa verde al basilico e zeste di limone di Amalfi

### Il rosso in purezza\*\*

Tartare di gambero rosso Mazara del Vallo con caviale al passion fruit e melograno

Tartare di tonno rosso del mediterraneo con mango, sesamo tostato e pistacchio di Bronte

### La fassona al coltello

Tartare di fassona piemontese battuta al coltello, tuorlo d'uovo a 63 gradi, carpaccio fresco di porcini e scaglie di tartufo estivo

### Millefoglie di verdure

Millefoglie di zucchine romanesche con datterini arrosto aromatizzati alla menta, bufala fumè, gel al basilico e fiori di zucca cristallizzati

### Il polpo fumè

Polpo croccante in cottura sous-vide e la sua maionese, cremoso di ceci e chips in viola

### Ricordo di seppie e piselli

Seppie scottate su specchio di piselli, datterini infornati, corallo ed olio al nero

## GOLOSERIE

### Sfera passion

Sfera di fondente con semi freddo al passion fruit, croccante al cioccolato, doppia consistenza di mango e frutto della passione

### La panna cotta

Cubo di panna e caffè con le loro glasse

### Freddo al mango

Mezza sfera al mango con granita allo yogurt e croccante di anacardi

### Cheesecake al lampone

Torta cheesecake cruda con lamponi in varie consistenze

(\*)Prodotti surgelati – I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

(\*\*) Prodotti abbattuti in loco. Piano HACCP Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

In questo locale si serve acqua potabile trattata.

In caso di allergie rivolgersi al personale di sala secondo quanto previsto dal Reg. CE 1169/2011.

## LE FARINE

### STUZZICANDO

Suppli manzo e bufala

Vegan express (*samosa / felafel / spring roll*)

Verdure di stagione in tempura

Gamberi rosa pankò e salsa agrodolce

Fiore di zucca bufala e alici, feta e menta

Arancini di stagione

Tagliere salumi e formaggi, confetture e verdure sott'olio

La bufala (*burrata pugliese e alici, bufala affumicata su crema di pomodoro arrosto e capperi, bufala assoluta*)

Filetto di baccalà in pastella e salsa guacamole

### CLASSICHE

Margherita

Marinara

Orto di stagione

Napoli

Scarola alici e olive taggiasche

### CONTEMPORANEE

FUMO (*bufala affumicata, zucchine romanesche, speck*)

MARGHERITA D.O.C. (*s.marzano stracciatì, bufala e basilico*)

MEDITERRANEA (*polpo bassa temperatura, cipolla e patate*)

GENOVESE (*pesto di basilico, pancetta arrotolata in 2 consistenze e zeste di limone*)

TONNO ROSSO (*tonno scottato al sesamo, cipolla rossa caramellata e San Marzano stracciatì*)

FIORE ROMANESCO (*fiori di zucca, mousse di ricotta, alici e datterini confit*)

### FOCACCE

Focaccia datterini basilico e treccia di bufala

Focaccia salmone Scozia bio marinato alla rapa rossa, finocchio, rucola e filetti di arancia rossa

Focaccia crudo di Parma, rucola e burrata pugliese

### LE FARCITE

Focaccia farcita doc (*treccia di bufala, datterini stufato al timo e agrumi, baby spinaci freschi*)

Focaccia farcita con tartare di salmone di Scozia bio, guacamole e rucola

Focaccia Farcita con tartare di fassona, tartufo nero, porcino fresco e scaglie di parmigiano

(\*)Prodotti surgelati – I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

(\*\*) Prodotti abbattuti in loco. Piano HACCP Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

In questo locale si serve acqua potabile trattata.

In caso di allergie rivolgersi al personale di sala secondo quanto previsto dal Reg. CE 1169/2011.