

Benvenuti al



**MICHELIN**  
**2024**

*Chef Andrea Saverino*

I prodotti contrassegnati con \* potrebbero essere surgelati

I prodotti contrassegnati con \*\* sono stati acquistati freschi, abbattuti di temperatura e successivamente decongelati per l'utilizzo

I clienti sono invitati a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze, saremo lieti di guidarvi nella giusta scelta dei piatti.

Coperto € 3,50

Password Wi-Fi :soibonkai66

## Elenco allergeni

I clienti sono invitati a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze, saremo lieti di guidarvi nella giusta scelta dei piatti.

### ALLERGENE

#### 1-Cereali contenenti glutine

### ALCUNI ESEMPI

grano, segale, orzo, avena, farro, kamut

#### 2-Crostacei e prodotti a base di crostacei

gamberi, gamberetti, aragoste, astici, scampi, granchi

#### 3-Uova e prodotti a base di uova

maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati

#### 4-Pesce e derivati

inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali

#### 5-Arachidi e prodotti a base di arachidi

arachidi tostate, olio di arachidi, burro di arachidi, farina di arachidi, margarina

#### 6-Soia e derivati

latte, tofu, spaghetti, etc.

#### 7-Latte e prodotti a base di latte

yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

#### 8-Frutta a guscio

mandorle, nocciole, noci, anacardi

#### 9-Sedano e prodotti a base di sedano

sedano da coste o gambi, sedano, sedimenti di sedano, sedano, foglie di sedano, succo di sedano, polvere di sedano

#### 10-Senape e prodotti a base di senape

semi di senape, polpa di senape, senape, olio di senape, germogli di senape, foglie di senape

#### 11-Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

semi di sesamo, farina di sesamo, pasta di sesamo, olio di sesamo, burro di sesamo

#### 12-Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>

conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta

#### 13-Lupini e prodotti a base di lupini

farina di lupino, proteina di lupino, concentrato di lupino, isolamento di lupino, germogli di erba medica

#### 14-Molluschi e prodotti a base di molluschi

ostrica, patella, tellina e vongola canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, lumachino, cozza, murice, et

## Vini al Calice e Aperitivi

Elba Bianco DOC	€ 5,50
Elba Rosato DOC	€ 5,50
Elba Rosso DOC	€ 5,50
Vermentino di Sardegna DOC	€ 6,00
Verdicchio Superiore Castelli di Jesi	€ 6,00
Chianti Classico DOCG	€ 6,50
Prosecco di Valdobbiadene DOCG	€ 5,50
Franciacorta DOCG	€ 8,00
Spritz	€ 6,00
Hugo	€ 6,00
Americano	€ 8,00
Negroni	€ 9,00
Wodka Sour	€ 9,00
Amaretto Sour	€ 9,00
WiskeySour	€ 9,00
Mojto	€ 10,00
Daiquiri	€ 10,00
Martini Cocktail	€ 10,00

## Gin and Tonic

### Italia

Malfy Dry	41°	€ 10,00
Malfy Limone	41°	€ 10,00
Malfy Pompelmo	41°	€ 10,00
Malfy Arancio	41°	€ 10,00
Poli Marconi	46°	€ 12,00
Poli Marconi Stile Mediterraneo	42°	€ 12,00
Genesi	42°	€ 12,00
Del Professore	42,9°	€ 12,00
Gil Rural	43°	€ 12,00
Ginuino	43°	€ 12,00

### Giappone

Jinzu	41,3°	€ 12,00
Roku	43°	€ 15,00

### Inghilterra

Gordon,s	37,5°	€ 10,00
Tanqueray Rangpur Lime	41,3°	€ 12,00

### Germania

Elephant	45°	€ 15,00
----------	-----	---------

### Olanda

Pink 47	47°	€ 10,00
---------	-----	---------

### Spagna

Gin Mare	42,7°	€ 12,00
----------	-------	---------

### Francia

Generous	44°	€ 12,00
----------	-----	---------

# Menu Degustazione

Pensiamo che la migliore espressione della nostra cucina, si possa apprezzare optando per il menù degustazione

Oggi lo proponiamo affidandoci completamente allo Chef e al suo staff

“Idee in movimento”	6 portate € 70,00
“Chef Experience”	8 portate € 90,00

escluso bevande , incluso coperto

Il Menù Degustazione, considerata la complessità della preparazione, è destinato , della stessa dimensione, a tutti i commensali, bambini esclusi

# Antipasti

Tonno Rosso affumicato \*\*,  
pepe Bourbon, fichi caramellati, rucola , limone fermentato, finger-lime  
(4-10)  
€ 22,00

Polpo arrosto \*\*,  
nduja di Spilinga, panna cotta di stracciatella affumicata,  
peperone del Piquillo, chips di riso  
(7-14)  
€ 22,00

Battuta di Chianina IGP  
su corteccia di pino marittimo, bucce di patata, tartufo nero  
(10)  
€ 21.00

Carpaccio di rapa rossa in crosta di sale,  
gel di fragole all'aceto balsamico tradizionale, cipolla cbt,  
senape dolce, lamponi  
(10)  
€ 18,00

I prodotti contrassegnati con \* potrebbero essere surgelati  
I prodotti contrassegnati con \*\* sono stati acquistati freschi, abbattuti di temperatura e  
successivamente decongelati per l'utilizzo

# Primi

Tagliolino Fumè,  
tartare di gambero rosa \*\*,  
melanzana alla brace, pistacchi di Bronte , menta  
(1-2-3-8-9)  
€ 26,00

Risotto "Carnaroli Riserva",  
vongole veraci, bietola, porcini, limone fermentato  
(4-7-9-14)  
€ 26,00

Chicche di patate al ragù bianco di anatra,  
lardo di Colonnata e porri croccanti  
(1-3-9)  
€ 22,00

Tortello di ricotta di pecora e erbe spontanee,  
crema di Parmigiano Reggiano 48 mesi, spinacino,  
tartufo nero  
(1-3-7)  
€ 23,00

I prodotti contrassegnati con \* potrebbero essere surgelati

I prodotti contrassegnati con \*\* sono stati acquistati freschi, abbattuti di temperatura e successivamente scongelati per l'utilizzo

# Secondi

Rombo cbt \*\*,  
carciofo alla brace, crema di topinambur, menta e riduzione di Cynar  
(4)  
€ 33,00

Crepinette di coniglio e scampi dell'Elba \*\*,  
vellutata di fiori di zucca e zafferano, julienne di zucchine e mandorle tostate  
(2-7-8-9)  
€ 35,00

Cappasante e Foie Gras "Rougiè"\*  
sferificazione di Pedro Ximenez, sedano rapa, mela ,  
nocciole del Piemonte IGP  
(8-14)  
€ 32,00

Porchetta di maialino alla brace,  
jus al mirto, millefoglie di patate al timo, tartufo nero  
(9-10)  
€ 30,00

I prodotti contrassegnati con \* potrebbero essere surgelati

I prodotti contrassegnati con \*\* sono stati acquistati freschi, abbattuti di temperatura e successivamente decongelati per l'utilizzo



# Dessert

## Tiramisu 3.0

bavarese al mascarpone, gelato al cioccolato venezuelano fondente 100% ,  
daquoise al tartufo, meringa bruciata, spugna e crema inglese al caffè e  
cardamomo, crumble al cacao

(1-3-7-8)

€ 13,00

## Crema bruciata,

crumble alle mandorle amare ,spugna di carote,  
sorbetto di lampone e rabarbaro, gel di frutti di bosco

(1-3-7-8)

€ 13,00

## Cioccolato Noalya e Banana

(panna cotta al cioccolato al latte 40%, mousse al gianduia,  
namelaka 70%, spugna 60%, crumble di nocciole del Piemonte,  
gelato alla banana caramellata)

(1-3-7-8)

€ 13,00

## Sorbetto al limone

+ infuso di fragole al Bacardi, fragole confit e menta

€ 10,00

## I nostri Cantucci con calice di Aleatico DOCG

(1-3-8)

€ 10.00