

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 SO₂

conservate 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”

7 portate € 75,00

escluso bevande , incluso coperto

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

Antipasti

Gambero Rosso **,

radice di wasabi, agrumi, rucola del nostro orto, limone fermentato
(2)

€ 24,00

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
(10)

€ 20.00

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

Spaghettono Mancini

al crudo e cotto di seppia * , il suo nero, uova di salmone
(1-4-7-9-14)
€ 22,00

Riso Reperso

alle cozze, burrata, pomodorini confit, colatura di alici di Cetara
(Riso dell'Azienda Agricola Lodigiana Vc)
(4-7-9-14)
€ 25,00

Pappardella di peperone

al ragù bianco di coniglio, lardo di Colonnata, porri croccanti
(1-3-9)
€ 20,00

Ravioli di ricotta di pecora e porcini,
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 decongelati per l'utilizzo

Secondi

Tonno Rosso **,
goulash di crostacei, cipollotto, morbido di patate
(2-4-7-9)
€ 30,00

Baccalà "Rafols" in olio cottura *,
zucca al curry Madras, crema di cocco al lemongrass
(4)
€ 30,00

Anatra,
Kumquat, millefoglie di patata
(7-9-10)
€ 28,00

Guancia di manzo irlandese al Barbera d'Asti,
purè di patate al burro di Normandia, macis,
chips di scorzonera
(7-9)
€ 28,00

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

Passion-Tart

(cremoso al passion fruit e mango, meringa croccante al carbone,
crumble e spugna alle noci pean)

(1-3-7-8)

€ 13,00