

OSTRICHE* OYSTERS*		CAVALE CAVIAR	
FINE DE CLAIRE	€ 6 PZ	10g ASETRA ADAMAS	€ 60
GILLARDEAU	€ 8 PZ	30g ASETRA ADAMAS	€ 180
<i>SPECIAL CRÈME FRAÎCHE E CAVIALE + € 5</i>			
* DISPONIBILITÀ SECONDO MERCATO ACCORDING TO AVAILABILITY			

	BITE
TARTARE DI SCAMPI, FOIE GRAS E BERGAMOTTO <i>SCAMPI TARTARE, FOIE GRAS AND BERGAMOT</i>	€ 15
TARTARE DI MANZO, CRÈME FRAÎCHE, POMODORI CONFIT E GELATO ALLA SENAPE <i>BEEF TARTARE, CRÈME FRAÎCHE, CONFIT TOMATOES AND MUSTARD ICE CREAM</i>	€ 11
.....	
TEMPURA SELECTION <i>MIX OF TEMPURAS: PRAWN, LOBSTER, OYSTER, VEGETABLES</i>	€ 15
VITEL TONNÈ <i>VITEL TONNÈ</i>	€ 13
.....	
CHEESEBURGER <i>ANGUS, CHEDDAR, POMODORI, LATTUGA, CETRIOLO MARINATO, CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA</i> <i>ANGUS BEEF, CHEDDAR, TOMATOES, LETTUCE MARINATED CUCUMBER, CARAMELIZED RED ONION</i>	€ 13
SANDWICH DI MARE <i>TARTARE DI RICCIOLA, ASTICE, POMODORO, MAIONESE D'OSTRICA E ANETO, SPINACI SALTATI</i> <i>AMBERJACK TARTARE, LOBSTER, TOMATO, OYSTER AND DILL MAYONNAISE, SAUTÉED SPINACH</i>	€ 14
.....	
BON BON COCCO E ANANAS <i>BON BON COCONUT AND PINEAPPLE</i>	€ 7
FRUTTI DI BOSCO E CRÈME FRAÎCHE <i>WILD BERRIES AND FRESH CREAM</i>	€ 8
PROFITEROLES, CIOCCOLATO E CREMA CHANTILLY <i>PROFITEROLES, CHOCOLATE AND CHANTILLY CREAM</i>	€ 7

