

All Night Long

OSTRICHE* OYSTERS*

€ 8 PZ

SPECIAL CRÈME FRAÎCHE E CAVIALE + € 5

CAVALE CAVIAR

10g GIAVERI SIBERIAN CLASSIC

€ 60

* DISPONIBILITÀ SECONDO MERCATO ACCORDING TO AVAILABILITY

**TARTARE DI TONNO SU JULIENNE DI VERDURE MARINATE
IN INFUSIONE DI THE BIANCO E AGRUMI DISIDRATATI** € 20
*TUNA TARTARE ON JULIENNE OF MARINATED VEGETABLES IN WHITE TEA INFUSION
AND DRYED CITRUS FRUITS (9,4)*

**TARTARE DI MANZO, CRÈME FRAÎCHE, POMODORI CONFIT
E GELATO ALLA SENAPE** € 20
*BEEF TARTARE, CRÈME FRAÎCHE, CONFIT TOMATOES
AND MUSTARD ICE CREAM (3, 7, 10)*

VITEL TONNÈ € 20
VITEL TONNÈ (3)

PORK BELLY E BBQ € 20
PORK BELLY AND BBQ

.....

HAMBURGER € 20
**ANGUS, CHEDDAR, POMODORI, LATTUGA, CETRIOLO MARINATO,
CIPOLLA ROSSA CAMELLATA**
*ANGUS BEEF, CHEDDAR, TOMATOES, LETTUCE, MARINATED CUCUMBER,
CARAMELIZED RED ONION (1)*

CLUB SANDWICH € 20
POLLO ALLEVATO ALL'APERTO, BACON, LATTUGA, POMODORI, UOVA
FREE-RANGE CHICKEN, BACON, LETTUCE, TOMATOES, EGGS (1,3,7)

LOBSTER SANDWICH € 25
ASTICE E JULIENNE DI VERDURE DI STAGIONE
LOBSTER AND SEASON VEGETABLES JULIENNE (1,2,3,4,7)

.....

CHEESECAKE ALLE CASTAGNE E MOU € 12
CHESTNUTS CHEESECAKE AND TOFFEE CREAM (3,5,7,8)

CRÈME BRÛLÉE € 12
CRÈME BRÛLÉE (1,3,7)

SFERA DI TIRAMISÙ € 12
SPHERE FILLED WITH TIRAMISÙ (1,3,7)

SELEZIONE DI FRUTTI TROPICALI € 12
SELECTION OF TROPICAL FRUITS

FRUTTI DI BOSCO € 10
WILDBERRIES

SORBETTI MAISON € 10
HOMEMADE SORBETS (3,7)

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI € 20
ITALIAN CHEESES SELECTION (1)

