



**LE FOTO ED I VIDEO SONO CONSENTITI SOLO NEL RISPETTO
DELLA PRIVACY DEGLI OSPITI PRESENTI.**

*PHOTOS AND VIDEOS ARE ALLOWED ONLY RESPECTING
THE PRIVACY OF THE OTHER GUESTS.*

All Night Long

OSTRICHE* OYSTERS (14)* € 8 PZ
SPECIAL CRÈME FRAÎCHE E CAVIALE (4,7) + € 5

CAVIALE CAVIAR
10G GIAVERI SIBERIAN CLASSIC (1,3,4,7,12) € 60

* DISPONIBILITÀ SECONDO MERCATO ACCORDING TO AVAILABILITY

TARTARE DI TONNO, VERDURE MARINATE AL TÈ BIANCO E AGRUMI <i>TUNA TARTARE, WHITE TEA MARINATED VEGETABLES AND CITRUS FRUITS (9,4)</i>	€ 22	CHEESEBURGER ANGUS, CHEDDAR, POMODORI, LATTUGA, CETRIOLO MARINATO, CIPOLLA ROSSA CAMELLATA ANGUS BEEF, CHEDDAR, TOMATOES, LETTUCE, MARINATED CUCUMBER, CAMELIZED RED ONION (1,3,7,10,12)	€ 20
TARTARE DI MANZO, CRÈME FRAÎCHE, POMODORI CONFIT E GELATO ALLA SENAPE <i>BEEF TARTARE, CRÈME FRAÎCHE, CONFIT TOMATOES AND MUSTARD ICE CREAM (3,7,10)</i>	€ 20	CLUB SANDWICH POLLO ALLEVATO ALL'APERTO, BACON, LATTUGA, POMODORI, UOVA FREE-RANGE CHICKEN, BACON, LETTUCE, TOMATOES, EGGS (1,3,7,10)	€ 20
VITEL TONNÈ <i>VITEL TONNÈ (3,4,9,10)</i>	€ 20	LOBSTER SANDWICH ASTICE, INSALATA, POMODORI E MAIONESE ALL'ASTICE LOBSTER MIXED SALAD, TOMATOES AND LOBSTER MAYONNAISE (1,2,3,7,9,10)	€ 30
TEMPURA SELECTION <i>MIX OF TEMPURAS (1,2,6)</i>	€ 26	MINI BURGER MANZO CON POMODORO, MAIONESE E INSALATA BEEF, TOMATOES, LETTUCE, MAYONNAISE (1,3,7,10)	€ 10
INSALATA DI ERBE STRAORDINARIE <i>EXTRAORDINARY WILD MIXED GREENS SALAD</i>	€ 20		
FILETTO DI MANZO, FUNGHI DI STAGIONE E PURÈ MAISON <i>BEEF FILLET WITH SEASONAL MUSHROOMS AND MASHED POTATOES (7,12)</i>	€ 35		
PANCIA DI MAIALE E BBQ <i>PORK BELLY AND BBQ (12)</i>	€ 20		



Dessert

CHEESECAKE ALLE CASTAGNE E MOU <i>CHESTNUTS CHEESECAKE AND TOFFEE CREAM (3,7,8)</i>	€ 12
CRÈME BRÛLÉE <i>CRÈME BRÛLÉE (3,7)</i>	€ 12
SFERA DI TIRAMISÙ <i>SPHERE FILLED WITH TIRAMISÙ (1,3,7)</i>	€ 12
SELEZIONE DI FRUTTI TROPICALI <i>TROPICAL FRUITS SELECTION</i>	€ 16
FRUTTI DI BOSCO <i>WILDBERRIES</i>	€ 10
SORBETTI MAISON <i>HOMEMADE SORBETS</i>	€ 10
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI <i>ITALIAN CHEESES SELECTION (7,8)</i>	€ 20

ALLERGENI *ALLERGENS*

ELENCO DEGLI INGREDIENTI ALLERGENICI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG.UE N. 1169/2001 - "SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE": *LIST OF ALLERGENIC INGREDIENTS USED IN THIS PLACE AND PRESENT ANNEX II OF THE EU REG. NO. 1169/2011 "SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES"*

1: GLUTINE/CEREALI - CEREALS/GLUTEN 2: CROSTACEI - CRUSTACEANS 3: UOVA - EGG 4: PESCE - FISH 5: ARACHIDI - PEANUT 6: SOIA - SOY 7: LATTE/LATTOSIO - MILK/LACTOSE 8: FRUTTA A GUSCIO E LORO PRODOTTI - TREE NUTS 9: SEDANO - CELERY 10: SENAPE - MUSTARD 11: SESAMO - SESAME 12: SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10MG/KG- *SULPHITES>10MG/KG* 13: LUPINI - LUPIN 14: MOLLUSCHI - MOLLUSCS



Drink List

€ 16

MEXICAN MARGARITA

TEQUILA, LIME, TRIPLE SEC, TABASCO SAUCE,
BLACK PEPPER, SALT

FASHIONED

BOURBON INFUSE WITH QUINOA SEEDS,
SUGAR, ANGOSTURA, CHOCOLATE BITTER

PABLO

RUM, YUZU, HOMEMADE
SYRUP OF TONKA BEAN AND KOLA NUT

KUROSHIO

SLOE GIN, ANCHO REYES, PIMENTO, LIME JUICE,
FOAM OF VEGETABLE CHARCOAL WITH LAVANDER
AND MATCHA ICE

APPLE JACK

SOUR MASH WHISKEY, GREEN CHARTREUSE, LEMON,
SUGAR, GREEN APPLE AND SPRUCE PARFUM

BABUSHKA

VODKA INFUSE WITH HIBISCUS, LITCHI, TRIPLE SEC,
LEMON JUICE AND MAMA JUANA SMOKE

ROB ROY ON THE ROCKS

BLENDED SCOTCH WHISKY, SWEET VERMOUTH,
ANGOSTURA BITTER, MARASCHINO

THE SINNER

MONTENEGRO, ITALICUS, BITTER ORANGE,
LEMON JUICE, SIMPLE SYRUP

CLASSICI DISPONIBILI A PARTIRE DA 14 EURO

CLASSIC COCKTAILS AVAILABLE FROM 14€

