



VALENTYNE



**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.*

DRINK LIST

UPSIDE DOWN

TANQUERAY 10 GIN, SAKURA VERMOUTH, MARASCHINO, PASSION FRUIT, LEMON JUICE

€ 20

RED SKARLET

JOHNNIE WALKER RED, AMARO DEL CAPO RED, LEMON JUICE, ABBOTTS BITTER

€ 16

THE POISON APPLE

TANQUERAY 10 GIN, GREEN CHARTREUSE, BAIJIU, HONEY, LEMON JUICE, WATERMELON GREEN FOAM

€ 20

THE ROCK

CHLOROPHYLL PISCO, WHITE VERMOUTH

€ 16

GOLDY

UMESHU SAKE, JASMINE LIQUOR, SICHUAN TINCTURE

€ 20

CARONTE

TEQUILA, ANCHO REYES, AGAVE NECTAR, LIME JUICE, CHILI TINCTURE

€ 16

SKETCH

SLOE GIN, FALERNUM, ORGEAT SYRUP, LEMON JUICE, FOAM OF BLUE CURAÇAO

€ 16

DARK AS NIGHT

TANQUERAY 10 GIN, TAMARIND SYRUP, ANCHO REYES, LEMON JUICE, MARASCHINO, SIMPLE SYRUP

€ 16

SILVER

CASAMIGOS SILVER TEQUILA, CLARIFIED BITTER CAMPARI, WHITE VERMOUTH

€ 20

KIWI KIWI

TEQUILA INFUSE WITH KIWI AND GINGER AGED IN BARREL, GINGER LIQUOR, AGAVE NECTAR, LIME JUICE

€ 16

CLASSICI DISPONIBILI A PARTIRE DA 16 EURO

CLASSIC COCKTAILS AVAILABLE FROM 16€

GASTRO-TOP

OSTRICHE

OYSTERS (15)

€ 8 al pezzo *each*

CAVIALE

CAVIAR (1,3,4,7,12)

10 GR. GIAVERI SIBERIAN CLASSIC

€ 60

SALMONE BALIK E BURRO ALL'ANETO

BALIK SALMON AND DILL BUTTER (1,4,7)

80 GR. BALIK CLASSIC

€ 50

JAMON E PAN TOMATE

50 GR. 5J 100% RAZZA IBERICA (1)

€ 40

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI

ITALIAN CHEESE SELECTION (1,7,8)

€ 25

JAZZ

CAVIAR EGG BENEDICT

UOVO POCHÈ, ASPARAGI, SALSA BERNESE E CAVIALE

€ 25

POCHÈ EGGS, ASPARAGUS, BÉARNAISE SAUCE AND CAVIAR (1,3,4,7)

TARTARE ALLA FRANCESE

MANZO, CIPOLLA, TUORLO, SENAPE E CAPPERI

€ 20

BEEF, ONION, YOLK, MUSTARD AND CAPPERS (3,10,12)

FILET MIGNON CON PURÈ

FILET MIGNON WITH MASHED POTATOES (7)

€ 35

CLUB SANDWICH

POLLO, BACON, POMODORO, LATTUGA, UOVA BIO E MAYO HOMEMADE

€ 20

CHICKEN, BACON, TOMATO, LETTUCE, BIO EGGS AND HOMEMADE MAYO (1,3,7,8,9,10)

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA

SOLE À LA MEUNIÈRE (1,4,7)

€ 30

LOBSTER SANDWICH

ASTICE, INSALATA, POMODORO E MAYO HOMEMADE

€ 30

LOBSTER, SALAD, TOMATO AND HOMEMADE MAYO (1,2,3,8,9,10)

CHEESE BURGER

BLACK ANGUS, CHEDDAR, POMODORO, LATTUGA, CETRIOLINI, CIPOLLA CARAMELLATA

€ 20

BLACK ANGUS, CHEDDAR, TOMATO, LETTUCE, GHERKINS, CAMELIZED ONION (1,3,7,8,10,12)

MINI € 12

WALDORF SALAD

LATTUGA, UVETTA, MELA, NOCI, MAYO HOMEMADE

€ 18

LETTUCE, RAISINS, APPLE, NUTS, HOMEMADE MAYO (3,8,9,10)

I NOSTRI BURGER E SANDWICH SONO SERVITI CON FRENCH FRIES TAGLIATE IN CASA
OUR BURGERS AND SANDWICHES COMES WITH HOME SLICED FRENCH FRIES

SWING

LA MALALINGUA

SANDWICH DI PASTRAMI DI LINGUA, MOSTARDA DI CIPOLLE E SENAPE DI DIJON

€ 20

TONGUE PASTRAMI SANDWICH, ONION MUSTARD AND DIJON MUSTARD (1,3,7,8,10,12)

DUST AND DUCKS

CONO GELATO ALLA CENERE CON FOIE GRAS** E AMARENE

€ 30

*ASH ICE-CREAM CONE WITH FOIE GRAS** AND SOUR CHERRIES (1,6,7,8,10)*

FIOR DI FRITTURA

VEGETALI IN PASTELLA

€ 20

BATTER VEGETABLE FRIED (1)

PORK AND ROLL

PANCIA DI MAIALE BBQ CON LE SUE CHIPS E COLESLOW

€ 28

BBQ PORK BELLY WITH PORK CHIPS AND COLESLOW (3,10,12)

PICCIONE VIAGGIATORE

INSALATA DI PICCIONE CON FONDUTA DI ROQUEFORT, BACCHE DI GOJI E SPUMA DI ACETO DI LAMPONI

€ 35

PIGEON SALAD, ROQUEFORT FONDUE, GOJI BERRIES, RASPBERRY VINEGAR FOAM (1,7,12)

DESSERT

CIOCCOLATO E CAFFÈ <i>CHOCOLATE AND COFFEE BEAN (1,3,7)</i>	€ 12
CASTAGNA E CASSIS <i>CHESTNUT AND CASSIS (1,3,5,7,8)</i>	€ 12
RICOTTA E PERE KAISER <i>RICOTTA CHEESE AND KAISER PEAR (1,3,7,8)</i>	€ 12
ROCHER PISTACCHIO CON CUORE DI LAMPONE <i>PISTACHIO ROCHER WITH HEART OF RASPBERRY (1,3,5,7,8)</i>	€ 12
SELEZIONE FRUTTI DI BOSCO CON CRÈME FRAÎCHE <i>SELECTION OF BERRIES AND CRÈME FRAÎCHE</i>	€ 12
SORBETTI MAISON <i>HOMEMADE SORBETS</i>	€ 12
REFILL MINI PASTICCERIA <i>MINI PASTRY REFILL</i>	€ 5

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.

(I NOSTRI PIATTI DI CARNE E DI PESCE SONO SOTTOPOSTI A BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE 853/2004 ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3 - ALL OUR MEAT AND FISH PRODUCTS HAVE BEEN SUBMITTED TO A PRECLEANING TREATMENT IN ACCORDANCE WITH THE REGULATIONS CE 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3).