

LOUNGE BAR

Alici del Cantabrico Nardin, pane e burro di Normandia <i>Cantabrico Nardin anchovies, bread and Normandy butter</i>	€ 17
Fegato di baccalà affumicato, giardiniera di verdure <i>Smoked codfish liver with assorted vegetables</i>	€ 18
Culatello Podere Cadassa, focaccia e burrata <i>Cadassa culatello ham, focaccia and burrata cheese</i>	€ 22
Paleta iberica Blazquez e pan tomate <i>Blazquez Iberian ham and pan tomate</i>	€ 18
Karaage di pollo <i>Karaage fried chicken</i>	€ 20
Manzo etrusco, salsa tonnata, verdure in agrodolce <i>Etruscan beef, tuna sauce with sweet and & sour vegetables</i>	€ 23
Ceviche tropicale <i>Tropical ceviche</i>	€ 23
Tartare di Salmone scozzese, mandorle e avocado <i>Scottish salmon tartare, almond and avocado</i>	€ 23
Misticanza, gamberi alla griglia, avocado, datterini, cetrioli, mandorle Marcona <i>Salad, grilled prawns, avocado, cherry tomatoes, cucumber and Marcona almonds</i>	€ 22
Misticanza, mozzarella di bufala, datterini e basilico <i>Salad, buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil</i>	€ 16
Sashimi di tonno bluefin Balfegò, salmone scozzese, gamberi rossi di Mazara <i>Sashimi of Bluefin tuna, Scottish salmon and Mazara red prawns</i>	€ 27
Tartare di tonno bluefin Balfegò, maionese d'ostrica e caviale <i>Bluefin tuna tartare, oyster mayonnaise and caviar</i>	€ 30
Plateau di Ostriche "calibro 2" (2 Regal oro, 2 Gillardeau, 2 Fine Binic) <i>"Caliber 2" oyster platter (2 Regal gold, 2 Gillardeau, 2 Fine Binic)</i>	€ 35
Coperto <i>Cover</i>	€ 4

