

Sharing

I

BURRATA

olive sarde | fiori di zucca | vinaigrette di pomodoro

22

CAESAR SALAD

tartufo nero | parmigiano | acciughe | guanciale

28

II

RISOTTO AI PISELLI

burro caramellato | piselli | uovo onsen | tartufo

30

MELANZANA

melanzana | miso | mozzarella di bufala | salsa BBQ Coreana

32

POLPO

finocchio di mare | fregola sarda | nduja

42

III

AGNELLO

gremolata | lardo | gnocchi di polenta | pinoli arrostiti

48

ARAGOSTA

finocchio | arance | BBQ | coriandolo

½ porzione: 80 | porzione intera: 150

PORCETTO

maialino croccante | pera | cannella | gnocchi

46

BRANZINO

scampi | riso soffiato allo zafferano | zafferano

52

IV

COCCO

cioccolato bianco | basilico | tapioca | limone candito

22

DULCE DE LECHE

ganache di cioccolato | caffè' mascarpone | frutto della passione

22

PESCA MELBA

vaniglia | pesca | lampone

22

**MENU DELLO CHEF COMPOSTO DA SEI PIATTI
EURO 149 (MINIMO 2 PERSONE)**

Bar Tartar

TARTARE DI MANZO

manzo | pane carasau | parmigiano

34

TARTARE DI FRUTTI DI MARE

pescato del giorno | cetriolo |
crema di wasabi

30

TARTARE DI SCAMPI

scampi | melone | pompelmo | piment espelette

38

TARTARE DI POMODORO

pomodoro | pecorino | mandorle affumicate

28

OSTRICA (PER UNITÀ)

lime | macadamia | ponzu

11

aggiunta di caviale (10g): 38 EUR

Pasta Time

GNOCCHETTI "ALLA CAMPIDANESE"

pomodori | zafferano | salsiccia

32

SPAGHETTI " BOTTARGA AL LIMONE "

limone in salamoia | bottarga

38

SPAGHETTONE POMODORO

pomodori camone | pecorino

30