

Nòtt

CUCINA



STEREO

RITUAL

SNACKS

SPIEDINI DI OMBRINA E PANCIA DI MAIALE (2PZ) (2,4,6,14)

spiedini ombrina, pancia di maiale e salsa bbq alle ostriche

16

GRINGO TOSTADA (1,4,5,6)

tostada con tonno rosso, salsa di soia messicana, chili oil

16

AREPA (1,7,10)

arepas porchetta, rafano, yogurt, capperi, acciuga, cetriolini

12

OSTRICA (1PZ) (3,7,9,10,14)

ostrica in insalata russa

8

BATTUTA DI VITELLO (6,10)

passion fruit, battuta di vitello, senape e miso

16

PURPLE BBQ (6,12)

bbq coreano, riso sushi, rapa rossa, karkade

14

SMALL

COULIFLOWER E KEFIR (6,11)

cavolfiore, den miso, arancia bruciata, bbq di carota

22

COSTINE E GAMBERO ROSA (1,2,10)

costine maiale al bbq e gambero rosa

18

KING CRAB SALAD (2,3,7,10,12)

insalata di granchio e mela verde

26

PASTA

TORTELLINI (1,3,7,9)

tortellini (Massimo Bottura), crema parmigiano 40 mesi e tartufo

28

TAGLIATELLA AI GARUSOLI (1,3,9,14)

tagliatella ai garusoli (lumache di mare)

24

MAINS

SPADA ROSA (4,8)

carpaccio di spada rosa, chimichurri di carciofi, menta e limone

24

FILETTO E IKURA (1,7,10)

filetto al pepe verde e ikura, patatine fritte al tartufo

34

POLPO E "PATATE" (2,4,7,9,12,14)

polpo e patate, bisque al latte di cocco

25

GANASSINO DI TONNO ROSSO (2,4,9,12,14)

guancia di tonno, vino rosso e bietole arcobaleno

33

SIDES (9,12)

Zucca alla brace

Carciofi in barigoule

Radicchio all'aceto di lampone

12

DESSERTS

CHEESE CAKE LIMONE E CAVIALE (1,3,7)

16

ZUPPA INGLESE (1,3,7,12)

16

FRUTTINI GELATO (1,3,7)

28

LISTA ALLERGENI

Gentili Clienti,

il personale di sala è a disposizione per fornire informazioni in merito alla natura e all'origine delle materie prime e alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu.

Gli allergeni sono indicati tra parentesi accanto a ciascun piatto; il libro ingredienti è disponibile su richiesta.

Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate.

- 1.Cereali contenenti Glutine
(frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)
- 2.Crostacei
- 3.Uova
- 4.Pesce
- 5.Arachidi
- 6.Soia
- 7.Latte
- 8 Frutta a guscio
(mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi, etc...)
- 9 Sedano - inclusi steli, foglie, semi
- 10 Senape - inclusi semi e polvere
- 11 Semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupini - inclusa farina di lupini
- 14 Molluschi

