

# DAYTIME MENU

*- summer selection -*

---

## TO SHARE.

---

### **BLACK ANGUS** 18

Carpaccio di black angus con bon bon di parmigiano, salsa dolce forte e fondo peposo

1 1 3 1 7 1 1 0 1 1 2

### **TROPICAL SALMON** 20

Salmone salmistrato, salsa all'arancia, battuto di anacardi e stracchino

4 1 5 1 7 1 8

### **THE BRIOCHE** 20

Brioche dolce frita, gamberi rossi, burrata, nocepesca e vinaigrette

1 1 2 1 3 1 7

### **FRENCH TARTARE** 18

Tartare di tonno alla francese su schiacciata di patate e nuvole di riso

1 1 4 1 1 0

### **LA FRITTURA** 20

Frittura gamberi e calamari

2 1 1 0 1 1 2 1 1 4

### **THE CHICKEN** 20

Galletto cbt, patate al sale e mayo al lime

3 1 1 0 1 1 2

---

## PASTA.

---

### **RISO ALLA CANTONESE** 14

Riso al salto, uova, carote, piselli, zucchine, porro

1 1 3 1 1 2

### **ELICA FREDDA** 16

Pasta fredda al pesto mediterraneo

1 1 3 1 4 1 6 1 8 1 1 0 1 1 2

### **RAVIOLO** 18

Raviolo caprese con vellutata di pomodorini e cenere di basilico

1 1 3 1 6 1 7 1 1 0

### **NERANO** 18

Spghettino alla nerano di lupini e bottarga

1 1 4 1 6 1 7 1 1 0 1 1 4

---

## TO FINISH.

---

### **CAPRESE BIANCA** 9

Caprese al limone con spuma allo yogurt

3 1 7 1 8

### **TIRAMISU'** 9

Tiramisù della tradizione

1 1 3 1 7

