

antipasti

GUA BAO

impasto alla rapa rossa, pluma di maialino, coleslaw, foglia di fico,
20€

UOVO E PEPERONI

uovo poche', peperone in 6 variazioni
18€

POLLO KUNG PAO

pollo allevamento corte aurora, anacardi, verdure dell'orto di stagione
18€

TIRADITO

filetto, spinacino, melissa, nasturzio, mentuccia, passion fruit, olio al basilico, rapa rossa
26€

PASTRAMI DI WAGYU

panbrioche alla curcuma, zenzero e uva passa, salsa tartara, punta di petto di wagyu 170 ore
24€

primi

SOBA

soba di grano saraceno, asparago, cetriolo, cagliata di latte di mandorla, kosho di mandarino
24€

FREGOLA SARDA

funghi shitake, katsobushi di manzo, scaloppa di fois gras
28€

GYOZA

impasto gluten free, san Pietro, yakitori d'oca, noci brasiliane
28€

TAGLIATELLA

Impasto al cacao, animelle, limone nero, burro acido, tartufo
30€

"DU GUST IS MEGL CHE UAN"

raviolo ripieno di risotto mantecato al morlacco e fieno, fondo di galletto, senape antica, tartufo, mela verde
30

GUA BAO:1;3;7;8; PASTRAMI DI WAGYU:1;3;4;7;8;9;10;11 UOVO E PEPERONI:3;4;7 TIRADITO:1;4; POLLO KUNG PAO:1;4;8;10;11 SOBA:1;6;8;10;11 FREGOLA:1;2;4;6;7;8;9;11;14; RAVIOLO:1;3;7;10; TAGLIATELLA:1;3;7 GYOZA:1;3;4;6;7;9;10 ASINO:1;3;6;7 QUAGLIA:3;1;7;9

Negli alimenti venduti e/o somministrati in questo esercizio non si può escludere la presenza delle seguenti sostanze:

- Cereali contenenti glutine
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci di cocco, Pecan, macadamia, Queensland e pistacchi
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

Se avete allergie o intolleranze ad uno o più degli allergeni proposti in elenco * o per qualsiasi informazione in merito, chiedete al personale che è a vostra disposizione.

*Come da All. II del Reg. CE 1169/11

*Alcuni prodotti non reperibili freschi, possono essere sostituiti da prodotti abbattuti a bordo oppure abbattuti e congelati in ristorante
*Il pesce selvatico crudo subisce un processo di bonifica secondo Regolamento CE 823/2004
*Tutte le materie prime possono variare in base alla disponibilità di mercato

secondi

IH-OOOOOH

Tartare di asino, estratto di carota viola, aceto di lamponi e zucca e tarte tatin di carote e cipolla
34€

QUAGLIA

petto e coscia, albicocche, maionese ai porcini, rochè di fegatini e marasche
32€

FILETTO DI ANGUS KM42 GRASS FEED

28€

FIORENTINA TATAKI

Fiorentina di razza garronese dal peso di 1 kg rivisitata in chiave Tataki condita al tavolo con olio evo, sale Maldon affumicato, pepe e riduzione di turchetta e teryaki
100€

dalla griglia

COSTATE E FIORENTINE BLACK ANGUS KM42 GRASS FEED
7/7,5 €hg

DALL'ORTO

I contorni di stagione secondo disponibilità, fatevi consigliare dal nostro staff (7-9ca)

tasting menù "i classici"

BENVENUTO DAGLI CHEF CLAUDIO E MARCO

GUA BAO

SOBA

DU GUST IS MEGL CHE UAN

QUAGLIA

SWEET

Il menù degustazione si intende per tutto il tavolo, prezzo a persona 65€euro
Wine pairing 38€ pp

blind tasting menu' "si chef"

Un menù totalmente al buio costituito da 10/12 portate in cui i nostri chef Marco e Claudio vi guideranno della loro filosofia culinaria Il menù degustazione si intende per tutto il tavolo.
prezzo a persona 110€euro

Coperto 5 euro
Caffè 1,5 euro
Dolci di nonna Libana 6 euro€
Dessert di Marco e Claudio 10-12(secondo disponibilità)
1/2 porzione= metà prezzo + 20%