

Da condividere. O anche no! **Italien**

Malakoff fatti in casa, carne secca sminuzzata, lattuga sucrine, vinaigrette balsamica £18

Gyoza di pollo croccanti, salsa teriyaki, maionese piccante, cipolle croccanti £19

Antipasti

Zuppa cremosa di stagione, focaccia all'origano fatta in casa, crema alle erbe £18

Insalata mista, verdure affettate, vinaigrette alla senape £7/£14

Manzo alla "tigre qui pleure", insalata di rucola e ravanelli £24

Tartare di manzo e daikon affumicato, riso sushi croccante, scaglie di parmigiano £20

Carpaccio di gamberi rossi, hummus di stagione e limone confit 28.-

Polpa di granchio, avocado cremoso al wasabi, uova di tobiko, verdure croccanti tagliate a julienne 22.-

Carne

Entrecôte di manzo alla Rossini, fricasea di funghi al tartufo, mousseline di patate, sugo corposo 38.-

Pancetta di maiale confit con miele e birra, pak choi, porri bruciati, funghi eryngii e brodo thailandese 25.-

Suprema di pollo arrosto, gratin dauphinois, confit di fichi con pepe Timut, cipollotti, salsa di pollo 30.-

Pesce

Gamberi flambé al pastis, riso Venere con verdure di stagione, bisque di crostacei 30.-

Branzino arrosto, variazioni di carciofi, mini porri e anacardi 32.-

Filetti di pesce persico alla mugnaia, patatine fritte e salsa tartara £32

Capesante arrosto, risotto alla fregola con zucca e sedano, emulsione di castagne £35

Pasta

Penne alla tartufata e parmigiano £32

Penne alla napoletana £28

Mafaldine con anatra sfilacciata, 36.-

Dessert

Budino di riso al cocco, mango e vaniglia 11.-

Crème brûlée alle castagne 10.-

French toast, gelato al caramello e chouchou alle nocciole 11.-

Tortino al cioccolato fondente, gelato alla vaniglia, crema alla verbena 12.-

Meringa con doppia panna e coulis di frutti rossi 10.-