

MANGIARE AL BAR

DA CONDIVIDERE

- Pinzimonio di verdure di stagione** (C) **14**
Servito con olio extra vergine Laudemio
- Hummus di piselli verdi** (G C SE SO2) **14**
Piselli primaverili freschi ed in crema, parmigiano 24 mesi, tortillas di mais, lime
- Focaccia barese** (G SO2) **10**
Focaccia lievito madre, pomodorini infornati, basilico
- Mini maritozzi** (CR F SO2 G D E) **16**
Gamberi rosa, radici, alici
- Fritto di mare** (G D E SO2 F CR M) **18**
Gamberi e calamari* fritti in semola di grano, aioli al prezzemolo
- Cordusio Club** (G D E SO2 M) **24**
Bresaola della Valtellina, mozzarella di bufala, maionese all'origano, pomodori, lattuga
(Disponibile versione vegetariana e vegana)
- Truffle Club** (G E D M SO2) **28**
Prosciutto cotto, fontina, tartufo nero, dressing al tartufo nero

G - Glutine | D - Latticini | N - Contiene frutta a guscio | A - Arachidi | V - Vegetariano | VG - Vegano | E - Uovo e derivati | S - Soia e derivati | SE - Sesamo | M - Senape | C - Sedano | ML - Molluschi | F - Pesce | CR - Crostacei
SO2 - Anidride Solforosa e Solfiti | GF - Senza Glutine | LP - Lupini

Il pesce, il caffè, il tè e le tisane sono sostenibili e di provenienza locale

Si informa la gentile clientela che alcune materie prime comunemente utilizzate rientrano tra le sostanze allergeniche indicate dalla direttiva Reg. CE 1169/2011. Non è possibile escludere l'assenza totale di uno o più allergeni. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio. *Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

CARPACCI ED AFFETTATI

Prosciutto Crudo di Mangalica (S02) Stagionato 24 mesi	20
Bresaola Chiavennasca (S02) Della Valtellina, con olio extra vergine	14
Pesce spada affumicato (F S02 N) Noci, pompelmo rosa	24

G - Glutine | D - Latticini | N - Contiene frutta a guscio | A - Arachidi | V - Vegetariano | VG - Vegano | E - Uovo e derivati | S - Soia e derivati | SE - Sesamo | M - Senape | C - Sedano | ML - Molluschi | F - Pesce | CR - Crostacei
S02 - Anidride Solforosa e Solfiti | GF - Senza Glutine | LP - Lupini

Il pesce, il caffè, il tè e le tisane sono sostenibili e di provenienza locale

Si informa la gentile clientela che alcune materie prime comunemente utilizzate rientrano tra le sostanze allergeniche indicate dalla direttiva Reg. CE 1169/2011. Non è possibile escludere l'assenza totale di uno o più allergeni. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio. *Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

DESSERT

- Macedonia di frutta di stagione** (SO2) **10**
Frutta di stagione servita con zucchero e succo di agrumi
- Coppa Solero** (D SO2 N) **12**
Panna cotta alla vaniglia, mango fresco, passion fruit, lime
- Piccola Pasticceria** (G D E N SO2) **10**
Selezione di piccola pasticceria assortita

Mentre ti imbarchi nel delizioso viaggio di sapori ed esperienze al Giardino Cordusio, speriamo che il tuo tempo sia stato davvero eccezionale. La tua presenza ha arricchito il nostro rifugio e ti invitiamo a rimanere in contatto con noi per esplorare altre delizie culinarie e offerte accattivanti. Rimani in contatto e seguici per rimanere aggiornato sulle nostre ultime creazioni, eventi e momenti di indulgenza. Giardino Cordusio è più di una destinazione; è un arazzo di ricordi in attesa di essere tessuto. Grazie per averci onorato della tua presenza e non vediamo l'ora di darti presto il benvenuto nel nostro rifugio ispirato al giardino.

