



GIARDINO CORDUSIO

BISTRO & COCKTAIL BAR

Si informa la gentile clientela che alcune materie prime comunemente utilizzate rientrano tra le sostanze allergeniche indicate dalla direttiva Reg. CE 2011/1169. 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 2004/853, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. *Prodotto congelato

IL PRANZO

GIARDINO CORDUSIO

BISTRO & COCKTAIL BAR



IL PRANZO

Da lunedì a venerdì
dalle 12 alle 15

SANDWICH E INSALATE

Burrata Caprese (SO2 D)

Burrata pugliese, pomodorini misti, pesto di rucola, scalogno

Cordusio Caesar Salad (G E F SO2 M)

Gentilina, parmigiano, acciughe, petto di pollo, bacon, crostini, dressing della casa

Nizzardina (F SO2 N S E SE)

Tonno confit, gentilina rossa, uova di quaglia, dressing alle mandorle, pompelmo, pesto da togarashi

The Greenhouse Club (G D E SO2)

Shokupan, melanzane sott'olio, pomodorini confit, pecorino, maionese al basilico

Tutti i sandwich vengono serviti con chips di patate.

PIATTI CALDI

Tagliolini del giardino doppio pomodoro (D G E SO2)

Pomodorini confit rossi, gialli, parmigiano reggiano, basilico

Ravioli cacio e pepe (G E D SO2)

Con speck d'oca affumicato, olio al prezzemolo

Petto di pollastra ripieno (G E N S D C M SE SO2)

Foie gras, albicocche, pinoli

Filetto di salmone arrosto (F D SO2)

Barbabietole rosse, crème fraiche affumicata, aneto, uova di salmone

UN PIATTO A SCELTA, ACQUA, CAFFÈ E COPERTO: 35€
DUE PIATTI A SCELTA, ACQUA, CAFFÈ E COPERTO: 45€

G - Glutine | D - Latticini | N - Contiene frutta a guscio | A - Arachidi | 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 | LP - Lupini

DA CONDIVIDERE

Pinzimonio di radici e verdure di stagione (SO2 C N) 14
Radici sotto aceto, verdure miste, dressing alla nocciola

Hummus di ceci (SO2 SE) 14
Melograno, melassa, chips di mais

Focaccia ligure (G SO2) 14
Con pomodorini confit

Frites parmigiano e tartufo nero (SO2 D E M) 16
Patatine fritte, parmigiano reggiano, aioli al tartufo nero

Avocado mini toast (G CR ML F SO2 D) 16
Gamberi* marinati, germogli, lime

Vitello tonnato (SO2 F E M) 14
Girello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata, capperi

Carpaccio di tonno rosso (F SO2) 20
Tonno Fuentes*, arance sanguinella, salmoriglio

The Salmon club (G D E M F SO2) 26
Shokupan, salmone scottato, avocado, lattuga, maionese alla senape

Truffle club (G D E M SO2) 32
Shokupan, prosciutto cotto, fontina, maionese al tartufo, tartufo nero di stagione

Tutti i sandwich vengono serviti con chips di patate.

SALUMI SELEZIONATI

Prosciutto Crudo di Mangalica (SO2) 22
Stagionato 24 mesi

Bresaola di angus iberico (SO2) 20

DESSERT

Macallan crème caramel (D E N SO2) 14
Caramello leggermente torbato, uvetta sultanina, Macallan 12 anni

Sacher torte (G D E N SO2) 12
Sponge al cioccolato 54%, confettura ai frutti rossi

Tiramisù (G D E N SO2) 12
Pan di spagna, cremoso al mascarpone, cacao

Piccola pasticceria (G D E N SO2) 12
Selezione di pasticcini