

# MANGIARE AL BAR

## 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

## PIATTI CALDI

**Tagliolini del giardino doppio pomodoro** (G SO2) **18**  
Pomodorini confit rossi, gialli, parmigiano reggiano, basilico

**Ravioli cacio e pepe** (G E D SO2) **24**  
Con speck d'oca affumicato, olio al prezzemolo

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

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.

## SANDWICH E INSALATE

- Burrata caprese** (SO2 D) **22**  
Burrata, pomodorini misti, pesto di rucola, scalogno marinato
- Truffle club** (G D E M SO2) **32**  
Shokupan, prosciutto cotto, fontina, maionese al tartufo, tartufo nero di stagione
- The Salmon club** (G D E M F SO2) **26**  
Shokupan, salmone scottato, avocado, lattuga, maionese alla senape
- The Greenhouse club** (G D E SO2) **26**  
Shokupan, melanzane sott'olio, pomodorini confit, pecorino, maionese al basilico

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**

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

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

<b>Macallan crème caramel</b> (D E N S O2) Caramello leggermente torbato, uvetta sultanina, Macallan 12 anni	<b>14</b>
<b>Sacher torte</b> (G D E N S O2) Sponge al cioccolato 54%, confettura ai frutti rossi	<b>12</b>
<b>Tiramisù</b> (G D E N S O2) Pan di spagna, cremoso al mascarpone, cacao	<b>12</b>
<b>Piccola pasticceria</b> (G D E N S O2) Selezione di pasticcini	<b>12</b>