



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, pesteda togarashi

The Greenhouse Club (G D E SO2)

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

Servito con chips di patate

PIATTI CALDI

Tagliolini del giardino doppio pomodoro (D G E SO2)

Pomodorini confit rossi, gialli, parmigiano reggiano, basilico

Culurgiones di ricotta (G E D SO2)

Ricotta di pecora, vellutata di piselli, prosciutto crudo

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

Foie gras, albicocche, pinoli

Filetto di branzino (F D SO2)

Salmoriglio primaverile, verdure di stagione

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)

Melograno, melassa, chips di mais 14

Focaccia ligure (G SO2)

Con pomodorini confit 14

Frites parmigiano e tartufo nero (SO2 D E M)

Patatine fritte, parmigiano reggiano, aioli al tartufo nero 16

Catalana di gamberi* (F CR ML D SO2)

Gamberi* marinati, germogli, lime 22

Vitello tonnato (SO2 F E M)

Girello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata, capperi 14

Truffle club (G D E M SO2)

Shokupan, prosciutto cotto, fontina, maionese al tartufo, tartufo nero di stagione 32

SALUMI SELEZIONATI

Prosciutto Crudo di Mangalica (SO2)

Stagionato 24 mesi 22

Bresaola di angus iberico (SO2)

20

Tonno affumicato selezione Bernardini (F SO2 N)

Agrumi e mandorle 18

DESSERT

Macallan crème caramel (D E N SO2)

Caramello leggermente torbato, uvetta sultanina, Macallan 12 anni 12

Tiramisù (G D E N SO2)

Pan di spagna, cremoso al mascarpone, cacao 12

Piccola pasticceria (G D E N SO2)

Selezione di pasticcini 12