



# GIARDINO CORDUSIO

BISTRO & COCKTAIL BAR

Informiamo i nostri gentili clienti che alcune materie prime comunemente utilizzate rientrano tra le sostanze allergeniche indicate dal Regolamento CE Direttiva 1169/2011. Non è possibile escludere l'assenza totale di uno o più allergeni. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni, è possibile consultare la documentazione specifica che sarà fornita, su richiesta, dal personale di servizio. Alcuni prodotti sono sottoposti a raffreddamento rapido a bassa temperatura in loco, per garantire la qualità e la sicurezza a tutela del consumatore.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva in conformità con i requisiti del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. \*Prodotto scongelato.

## IL PRANZO

# GIARDINO CORDUSIO

BISTRO & COCKTAIL BAR



## IL PRANZO

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€*

*Un supplemento di servizio del 10% sarà aggiunto al conto e rimane a vostra discrezione.*

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)

Radici sotto aceto, verdure miste, dressing alla nocciola

14

#### 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