

BACCO

Altamura - Cipango
"Bella Estate" Passito - Verjus
Uva 17 €

DADLINE 17 €

Sgrappa - Ratafiá Rossi - Saras
del fen Laphroaig

SOTTOSOPRA 17 €

Bitter Martini Riserva
Martini Rubino - Martini
Ambrato - fiori d'arancia

TRAMONTO A ROATAN 17 €

Flor de Caña 12 - Mancino secco
platano - acqua di cocco - Timorasso

BELLO DI MAMMA 17 €

Roku - Mancino secco - Tio Pepe
cicoria - peperoncino - aglio

JASMINE MOUNTAIN 17 €

Tanqueray Ten - Martini Bitter
pompelmo - limone - Genziana

IAME'S POOL 17 €

Casamigos Blanco - chiodi di garofano
kiwi

GINGA 17 €

Santa Teresa 1796 - Creme de cacao
Briottet - Genepy - peperone

LORETO 17 €

Pierre Ferrand Cognac
C. Drouin Calvados
Mancino ambrato - mela verde
mandorla

MARGARITA

Casamigos Tequila Blanco
Casamigos Mezcal - Italicus
Oliva

GIMLET 17 €

Tanqueray Ten - Cordial di Basilico Limone
Peychaud's bitter

SPRITZ NO MORE 17 €

Altamura distilleries - St. Germain
sake - peperoncino

FICOVARDIER 17 €

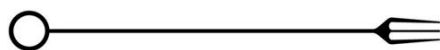
Michter's Kentucky Straight Rye
Whiskey - Mancino Vermouth
Ambrato - Calvados C.Drouin
liquore alle foglie di fico | Zoppi
Distillery

Alcool Free

TARAKARI 14 €
Seedlip Groove - Acqua al limone e pepe rosa
Agave - Caol Ila 12 anni

SMOKE ON THE WATER 14 €
Tanqueray 0.0 infuso al curry
Sciropo al cocco - Lychee

LOUNGE BAR



CROSTONI – 10 € cad.

Burro di montagna, acciughe
Salsiccia di vitello, senape, cipolla
acidula

Burrata, pomodoro, basilico
Burro di montagna, trota affumicata,
gel di lamponi

Robiola di capra, tapenade di olive,
pomodorino confit

STREET FOOD – 12 € cad.

Seppia e piselli
Zucchine, persico e burrata
Pancia di maialino, coste agre e
salsa agrodolce
Insalata russa

STREET FOOD – 14 € cad.

“Ris e coi”
Raviolo di riso, salsiccia di vitello, verza,
fungo shiitake

Baccalà mantecato, pane di segale
e biette

Vitello tonnato,
sedano croccante

Uovo, asparagi e gamberi

CONDIVISIONE – 16 € cad.

Aperitivo all'italiana
La nostra versione di tagliere che comprende:

Antipasto piemontese
Formazza
Pane di segale
Salame *Gentile*

DOLCI – 12 € cad.

Bunet, chantilly, nocciolino di Chivasso
Pistacchio, cioccolato bianco, agrumi
Cioccolato, vaniglia e amarene al ratafià

Si prega di informare eventuali allergie/intolleranze e/o regimi alimentari specifici al personale di sala.

La nostra cucina si basa principalmente su materie prime fresche. Tutto ciò che produciamo, prima di essere servito, viene conservato nel più scrupoloso rispetto dell'approccio HACCP e utilizzando tutte le più avanzate tecnologie, tra cui il sottovuoto, la refrigerazione e l'abbattimento termico negativo. Questi piatti sono realizzati in una cucina che utilizza anche: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini e molluschi. Il personale è a disposizione per rispondere a ogni domanda riguardante questo menu.

Elenco allergeni (regolamento UE 1169/2011)

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- 1 Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut).
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3 Uova e prodotti a base di uova.
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce.
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6 Soia e prodotti a base di soia.
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
- 8 Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti).
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10 Senape e prodotti a base di senape.
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12 Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.

PIATTI

ALLERGENI

Crostoni di pane in cassetta al lievito madre, planciati e montati con:

7

Burro di montagna, acciuga

1, 4, 7

Burrata, pomodoro, basilico

1, 7, 8

Burro di montagna, trota affumicata, gel di lamponi

1, 4, 7

Robiola di capra, tapenade di olive, pomodoro confit

1, 7

Salsiccia di vitello, senape, cipolla acidula

1,7,10,12

Seppia e piselli *

14

Zucchine, persico e burrata

4, 7, 9, 12

Pancia di maialino, coste agre e salsa agrodolce*

1, 6, 11, 12

Insalata russa

3, 4, 12

Ris e coi

1,3,6,7,9,12

Baccalà mantecato, pane di segale, biete

1,4,7

Vitello tonnato

3, 4, 9, 12

Uovo, asparagi e gamberi

2, 3

Aperitivo all'italiana

1,4,7,12

Bunet, chantilly, nocciolino di Chivasso

1, 3, 7, 8

Pistacchio, cioccolato bianco, agrumi**

1, 3, 5, 6, 7, 8,
9, 10, 11, 12

Cioccolato, vaniglia e amarene al ratafià**

1, 3, 6, 7, 12

*Prodotto congelato all'origine

** Prodotto congelato in loco dopo la preparazione per mantenerne inalterate le proprietà nutrizionali e organolettiche
I pesci da consumarsi crudi hanno subito una bonifica sanitaria a - 20° C per 24h.