

"SIGNATURE DRINKS"

BACCO

Altamura distilleries vodka - Cipango - Bella Estate Passito - Verjus - Uva
17 €

STAGIONE

Pisco 1615 - Pomodoro melone affumicato - Basilico
17 €

CROCETTA

Sake Shirayuki Edo Genshu - Michter's bourbon - Nocino - Fico
17 €

SOTTOSOPRA

Toki - Aghi di pino - Salicornia - Semi di finocchio
17 €

BICYCLE THIEF

Tanqueray Ten - Martini Bitter - Pompelmo - Limone - Soda
17 €

DADLINE

Sgrappa - Ratafiá Rossi - Saras del fen - Laphroaig
17€

SPRITZ NO MORE

Altamura distilleries vodka - St. Germain - Sake - Peperoncino
17 €

TRAMONTO A ROATAN

Flor de Caña 12 - Mancino secco platano - Acqua di cocco - Timorasso
17 €

AMERICANO ALLA MODA

Bitter Martini Riserva - Martini rubino Martini ambrato - Fiori d'arancia
17 €

BELLO DI MAMMA

Roku - Mancino secco - Tio Pepe - Cicoria - Peperoncino - Aglio
17 €

IAME'S POOL

Casamigos Blanco - Chiodi di garofano - Kiwi
17 €

GINGA

Santa Teresa 1796 - Creme de cacao Briottet - Genepy - Peperone
17 €

LORETO

Pierre Ferrand Cognac - C. Drouin Calvados - Mancino ambrato - Mela verde - Mandorla
17 €

ALCOOL FREE

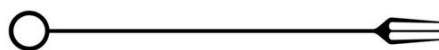
LOCA COLA 14 €

Seedlip Spice - coca cola
14 €

JAMES BOND IS DEAD

Tanqueray 0.0 - cordiale al finocchio sedano
14 €

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 cacciatorino

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
Baccalá mantecato, pane di segale, biette	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.