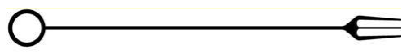


LOUNGE BAR



CROSTONI

*I nostri non sono crostoni,
sono realizzati con pan brioche prodotto dal
panificio "Grano" di Santena.*

Un pane soffice e leggermente dolce.

€12

- Burro, **acciuغه**
- **Salsiccia** di vitello,
cipolla acidula, senape
- **Burrata**, pomodoro, basilico ^(V)
 - Burro, **trota affumicata**,
gel di lamponi
- Robiola di capra, tapenade di olive,
pomodorini confit ^(V)

PIATTINI

*I nostri piattini sono prodotti dalla brigata di cucina
di Piano35.*

*Ricerca accurata delle materie prime, cura e
attenzione sono alla base del nostro lavoro.*

€14

Vitello Tonnato, sedano croccante ^(G)

Battuta di manzo e salsa
olandese ^(G)

Pancia di maialino, coste agre,
salsa agrodolce

Carpaccio di lago,
fagiolini e mandorle ^(G)

€16

Baccalà mantecato,
pane di segale, biette

Polpo e ceci ^(G)

Panzanella e gazpacho ^(V)

DOLCI

€12

Mango, passion fruit, cocco

Bunet, chantilly, nocciolino di Chivasso

Tiramisù

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

(V): piatto vegetariano. (G): piatto gluten free.

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. In particolare, data la volatilità delle farine, non si esclude la presenza di tracce di glutine nei piatti proposti. 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, 1

Burro, acciuga

1, 4, 7

Burrata, pomodoro, basilico

1, 7, 8

Burro, trota affumicata, gel di lamponi

1, 4, 7

Robiola di capra, tapenade di olive, pomodorini

1, 7

Salsiccia di vitello, senape, cipolla acidula

1, 7, 10, 12

Battuta di manzo e salsa olandese

3, 7, 12

Carpaccio di lago **

3, 4, 7, 8, 10, 12

Pancia di maialino, coste agre e salsa agrodolce*

1, 6, 11, 12

Polpo e ceci *

11, 14

Baccalà mantecato, pane di segale, biette

1, 4, 7

Vitello tonnato

3, 4, 9, 12

Panzanella e gazpacho

1, 6, 7, 9, 10, 11, 12

Bunet, chantilly, nocciolino di Chivasso

1, 3, 7, 8

Mango, passion fruit, cocco

1, 3, 6, 7, 8

Tiramisù

1, 3, 6, 7, 8, 11

*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 ° per 24 ore.

CURIOSITY.loop 17€
Don Julio Tequila Blanco | Agrodolce di
cipolla

AWE.sys 17€
Bitter Martini Riserva | Martini Ambrato |
Hogo Monsta

EMPATHY.build 17€
Yaguara Cachaca | Plantarey Pinapple
Rum | Sciroppo fava tonka | Three
Cents soda all'ananas

EUPHORIA.flush 17€
Zoppi Distillery Cipango |
Liquore al Bicerin |
Frangelico | Valformazza
Genepi | Three Cents soda
alla ciliegia

LONGING.echo 17€
Altamura al burro e salvia | Sciroppo di
salvia

MARGARITA 17€
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

BEE'S KNEES 17€
Gin del giorno, limone, miele

ALCOOL FREE

SALVIA SPRITZ 14€
Sciroppo di Salvia | Lime |
Corona Cero

AWE.sys 14€
Martini Floreale 00 | Amaro lucano 00

WELCOME DRINK 14€
Roku | Tè sencha