LOUNGEBAR

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, **acciughe**
- **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, biete

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 composti con:	1, 3, 5, 6, 7, 8, 11
Burro, acciuga	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11
Burrata, pomodoro, basilico	1, 3, 5, 6, 7, 8, 11
Burro, trota affumicata, gel di lamponi	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11
Robiola di capra, tapenade di olive, pomodorini	1, 3, 5, 6, 7, 8, 11
Salsiccia di vitello, senape, cipolla acidula	1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 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
Baccalá mantecato, pane di segale, biete	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11
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 Genepì | 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