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

Topinambur, crema e arrosto,tartufo nero (G, V)

€16

Baccalà mantecato, pane di segale, biete

Guancia di manzo brasata, purea al Grana Padano (G)

Uovo, porro, robiola (G)

DOLCI

€12

Cioccolato, lampone

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.

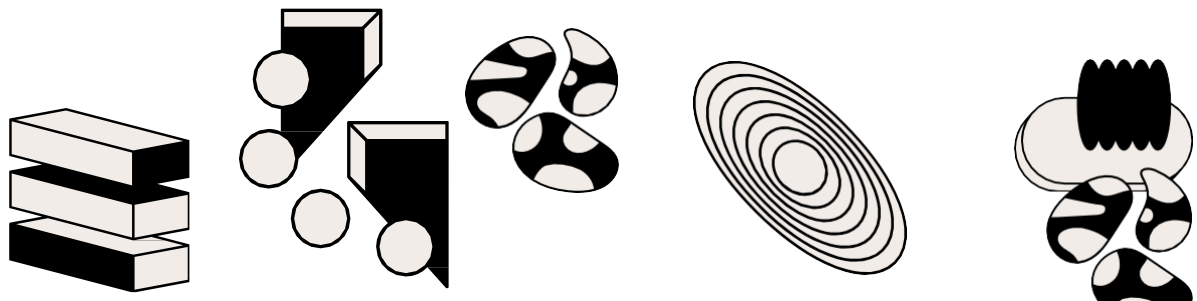
Elenco allergeni (regolamento UE 1169/2011)

#	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.

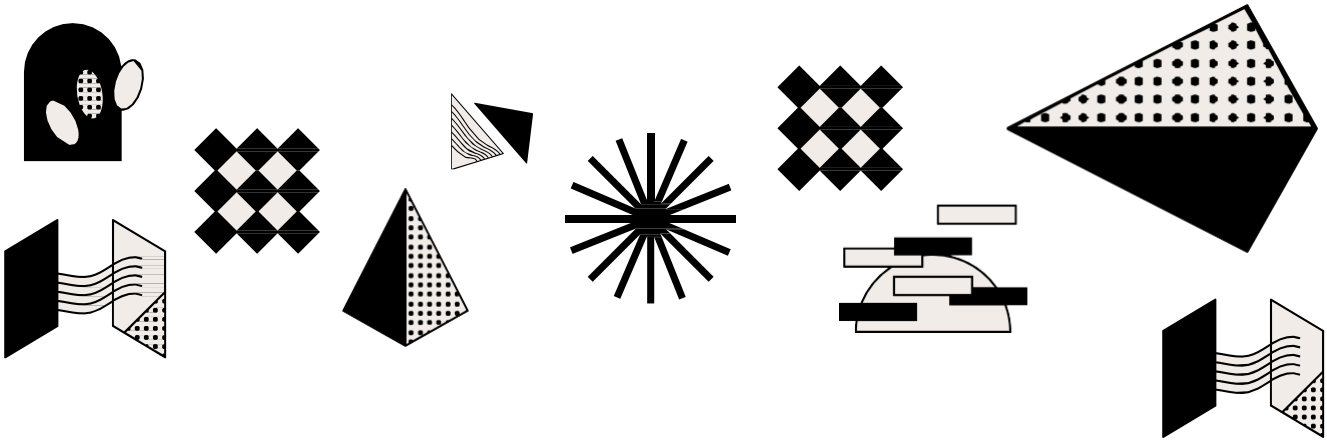
PIATTI	ALLERGENI
Crostoni di pane in cassetta al lievito madre, planciati e composti con:	1, 3, 5, 6, 7, 8, 11
Burro, acciuga	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11
Burrata, pomodoro, basilico	1, 3, 5, 6, 7, 8, 11
Burro, trota affumicata, gel di lamponi	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11
Robiola di capra, tapenade di olive, pomodorini	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
Topinambur **	9
Pancia di maialino, coste agre e salsa agrodolce*	1, 6, 11, 12
Guancia di manzo brasata	3, 7, 9, 12
Baccalá mantecato, pane di segale, biete	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11
Vitello tonnato	3, 4, 9, 12
Uovo, porro, robiola **	3, 7, 9
Bunet, chantilly, nocciolino di Chivasso	1, 3, 7, 8
Cioccolato, lampone **	1, 6, 7, 8
Tiramisù	1, 3, 6, 7, 8, 11

*Prodotto congelato all'origine

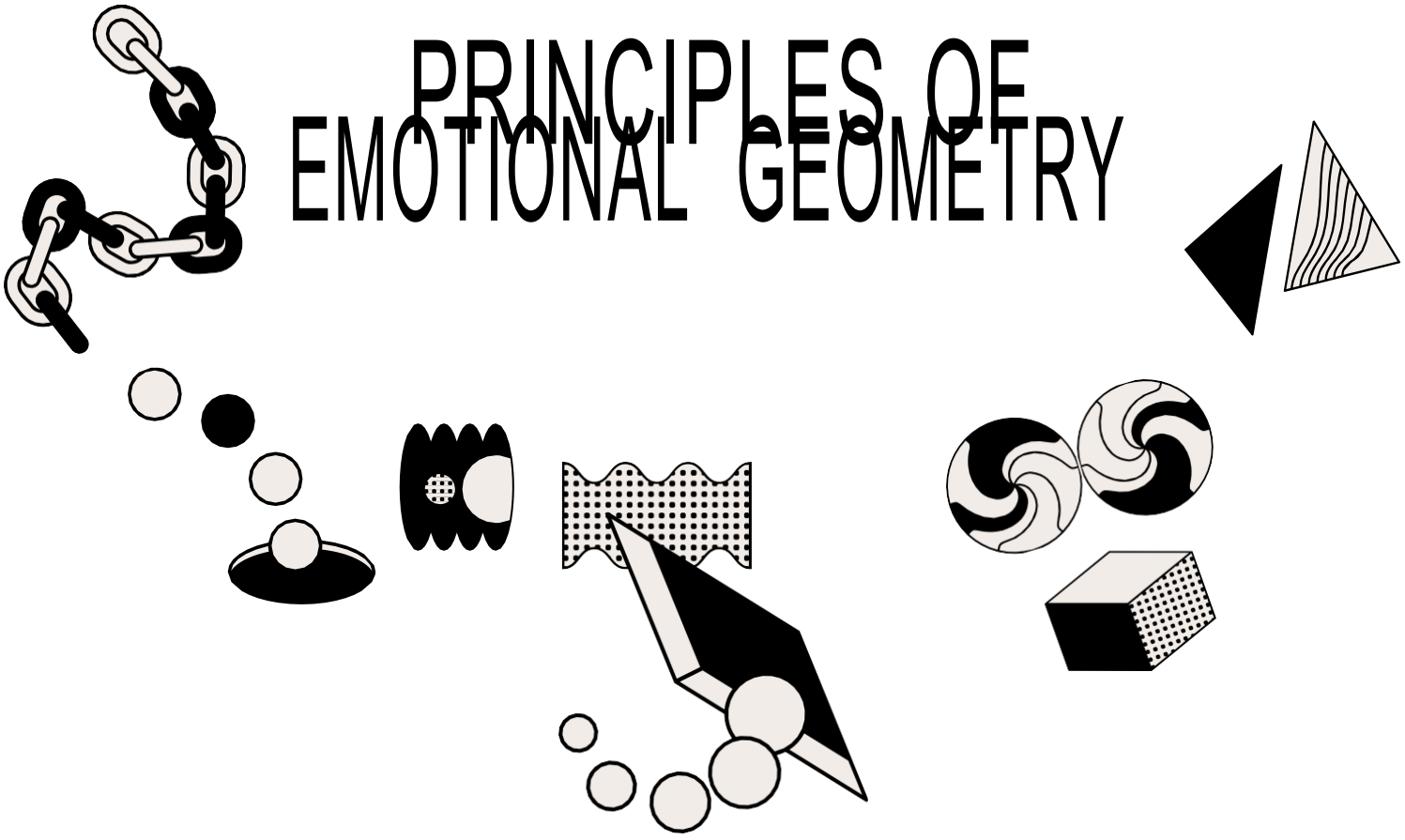
** Prodotto congelato in loco dopo la preparazione per mantenerne inalterate le proprietà nutrizionali e organolettiche I pesci da consumarsi crudi hanno subito una bonifica sanitaria a – 20 ° per 24 ore



EMOTIONAL TECNOLOGY



PRINCIPLES OF EMOTIONAL GEOMETRY



A GLIMPSE Ofr OUR NEW COCKTAIL MENU:
EMOTIONAL TECHNOLOGY VOL. II | PRINCIPLES Ofr EMOTIONAL GEOMETRY.

AWE

BITTER MARTINI RISERVA
MARTINI VERMOUTH RISERVA AMBRATO
HOGO MONSTA

BITTER MARTINI RISERVA
MARTINI VERMOUTH RISERVA AMBRATO
HOGO MONSTA

17 EURO

EUPHORIA

CIPANGO ITALIAN SOCHU
LIQUORE BICERIN
FRANGELICO
GENEPì DELLA VALFORMAZZA
THREE CENTS CHERRY SODA

CIPANGO ITALIAN SOCHU
LIQUORE BICERIN
FRANGELICO
GENEPì DELLA VALFORMAZZA
THREE CENTS CHERRY SODA

17 EURO

frERVOUR

REMY MARTIN V.S.O.P INFUSO ALLE FRAGOLE
ACETO DI LAMPONI
MINT MIX
LIME
LUSTAU PATA DE GALLINA
TOP CHAMPAGNE

RÉMY MARTIN V.S.O.P | STRAWBERRY-INFUSED COGNAC
RASPBERRY VINEGAR
MINT MIX
LIME
LUSTAU PATA DE GALLINA
TOPPED WITH CHAMPAGNE

17 EURO

GRATEfrULNESS

DON JULIO TEQUILA INFUSA AL PEPE DI SICHUAN
TIMORASSO
LIQUORE ALLE FOGLIE DI SHISO
CHARTREAUSE VERDE
RIDUZIONE DI POMODORO

DON JULIO TEQUILA INFUSED WITH SICHUAN PEPPER
TIMORASSO
SHISO LIQUEUR
GREEN CHARTREAUSE
TOMATO REDUCTION

17 EURO

HAPPINESS

TANQUERAY TEN GIN
SODA AL THE JASMINE E POMPELMO
ORANGE BITTER

TANQUERAY TEN GIN
JASMINE TEA AND GRAPEFRUIT SODA
ORANGE BITTER

17 EURO

HERITAGE

SANTA TERESA RUM 1796
MINTRIGA | LIQUORE ALLA MENTA PIPERITA
BORGHETTI | LIQUORE AL CAFFE'
SCIROPPO DI MOKA

SANTA TERESA 1796 RUM
MINTRIGA | PEPPERMINT LIQUEUR
BORGHETTI | COFFEE LIQUEUR
MOKA SYRUP

17 EURO

REDEMPTION

ALTAMURA VODKA DISTILLERIES
MANCINO VERMOUTH DRY
LIQUORE STREGA
ORANGE BITTER

ALTAMURA VODKA DISTILLERIES
MANCINO VERMOUTH DRY
STREGA LIQUEUR
ORANGE BITTER

17 EURO

TRASCENDENCE

MICHTER'S RYE WHISKEY US*1 SINGLE BARREL
CORDIALE DI AMARETTO E PESCHE
PROSECCO
VANILLA

*MICHTER'S RYE WHISKEY US*1 SINGLE BARREL*
PEACH AND AMARETTO CORDIAL
PROSECCO
VANILLA

17 EURO

LOUNGE BAR PIANO 35

No AlcoHol

ZERO ALCOHOL. frULL frLAVOR

AWE 0.0

MARTINI FLOREALE
AMARO LUCANO 00

MARTINI FLOREALE
AMARO LUCANO 00

14 EURO

EMPATHY 0.0

SEEDLIP GARDEN
SCIROPPO DI FAVA TONKA
LIME
SODA ALLE FOGLIE DI FICO

SEEDLIP GARDEN
FAVA TONKA SYRUP
LIME
THREE CENTS FIG LEAVES SODA

14 EURO

SALVIA SPRITZ

CORONA CERO
LIME
SCIROPPO DI SALVIA

CORONA CERO
LIME
SAGE SYRUP

14 EURO

LOUNGE BAR PIANO 35