



INVERNO

COVER CHARGE 3,00 €P.P.



ANTIPASTI

BATTY FANG

TARTARE DI CHIANINA BIO, FICHI GLASSATI AL MOSTO
COTTO E NOCCIOLE, CON PANE CARASAU
€ 21

ALLERGENI 4,5,10

VICTORIAN FIX

QUAGLIA GLASSATA AL KUMQUAT, MIELE E PEPE ROSA
€ 18

ALLERGENI 11

DES CREVETTES DANS MON JARDIN

MAZZANCOLLE IN TEMPURA, QUINOA SOFFIATA, VERDURINE
AGRODOLCI, MANGO, AVOCADO E MAIONESE LEGGERA ALLO
ZAFFERANO CON YOGURT
€ 18

ALLERGENI 3,4,6,9,14

DE WATERKANT

INSALATA DI RAPE ROSSE ARROSTITE ALL'ACETO
BALSAMICO, FETA E GRANELLA DI PISTACCHIO
€ 15

ALLERGENI 3,5

BIG IN JAPAN

BAO STEAMED BUNS ARTIGIANALI:
CON VERDURINE AL SESAMO
€ 8

ALLERGENI 3,4,7,11,12

CON MAZZANCOLLE IN TEMPURA
€ 10

ALLERGENI 3,4,6,7,11,12

CON PANCIA DI MAIALE
€ 12

ALLERGENI 3,4,7,11,12





PRIMI PIATTI

THE CAPETONIAN

RISOTTO ALLA CREMA DI ZUCCA VIOLINO, GUANCIALE
CROCCANTE, SFUMATURA DI ASSENZIO E POLVERE DI
LIQUIRIZIA

€ 22

ALLERGENI 3

UMAMI

SPAGHETTI DI GRANO DURO, RICCI DI MARE,
AGLIO NERO E PEPERONCINO,

€ 19

ALLERGENI 1,2,4,6

THE GRAND TOUR

PANCIOTTI RIPIENI DI CAPESANTE E GAMBERI CON
CACIO E PEPE ROSA, LIME E ALBICOCCHES SECCHES

€ 19

ALLERGENI 1,2,3,4,6,9

THE TRADITIONAL

RAVIOLACCI AL FARRO, GORGONZOLA AFFUMICATO,
NOCI, FUNGHI MISTI E OLIO TARTUFATO

€ 18

ALLERGENI 3,4,5,9





SECONDI PIATTI

THE ANGLO-BOER WAR

TAGLIATA DI ANGUS, CARCIOFI SPADELLATI, SALSA
ALLA MENTA, TOPINAMBUR

€ 25

ALLERGENI 10

SOUTH AFRICA

FILETTO DI STRUZZO GRIGLIATO, CHIMICHURRI AI
LAMPONI, INDIVIA BELGA E MANDORLE

€ 29

ALLERGENI 5,10

JACK THE RIPPER

STINCO DI MAIALE, BRASATO 12 ORE, PATATA DOLCE E
BIETA SPADELLATA

€ 20

ALLERGENI 4,11,13,14

NAUTILUS

POLPO IN INFUSIONE DI LEMONGRASS, ZENZERO, AJI
AMARILLO E LATTE DI COCCO, ARACHIDI TOSTATE

€ 21

ALLERGENI 2,7

THE ANCIENT MARINER

TATAKI DI PESCE SPADA IN CROSTA DI SEMI DI
PAPAVERO, SALSA PONZU E INSALATA DI FINOCCHI,
ARANCE E OLIVE NERE

€ 23

ALLERGENI 1,4,11,12

CONTORNI

CHIEDERE LA DISPONIBILITÀ AL PERSONALE





DESSERT

MALVA PUDDING

TORTINO CAMELLATO AL BURRO E ALBICOCCHIE,
CON ACCOMPAGNAMENTO DI CREMA PASTICCIERA E
SALSA ALLA VANIGLIA

€9

ALLERGENI: 3,4,9

TO DIE FOR

CANNOLI ALLA GIANDUIA E PRALINATO DI NOCCIOLA,
RIPIENI DI RICOTTA DI BUFALA E CANDITI DI LIMONE

€ 9

ALLERGENI 3,5,11

MORE IS MORE

NIDO DI KATAIFI CON CREMA DIPLOMATICA ALLA
FAVA TONKA E SALSA GUAVA

€9

ALLERGENI 3,4,5,9

YUZU BLAST

TARTELLETTA ALLA CREMA DI YUZU, LAMPONI E
PISTACCHIO

€9

ALLERGENI 3,4,5,9





LISTA DEGLI ALLERGENI:

- 1) PESCE e prodotti a base di pesce
- 2) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi
- 3) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 4) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 5) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 6) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- 7) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- 8) LUPINI e prodotti a base di lupini
- 9) UOVA e prodotti a base di uova
- 10) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 11) SOIA e prodotti a base di soia
- 12) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- 13) SENAPE e prodotti a base di senape
- 14) SEDANO e prodotti a base di sedano

