



PULLED PORK

*appetizer di pulled pork in croccante pasta fillo e semi di quinoa soffiata
pulled pork wrapped in crunchy phyllo pastry with quinoa seeds*

PANDEBONO e TRE BURRI

*entrée di "pandebono" fatto in casa, burri alla spirulina, semi di chia e the matcha
homemade "Pandebono", spirulina, chia seeds and matcha butters*

AREPITAS

*finger food di mais accompagnati da pollo alla soia e crema di yogurt alla cipollina
corn finger food served with soy chicken and chive yoghurt cream*

LAS MAGRAS de ITO

*uovo servito su croccante prosciutto cotto dop, capperi e pane toast
egg served on crispy dop cooked ham, capers and bread toast*

CREPE e CANGREJO

*home made crepe salata con granchio dell'atlantico del nord, curry e cocco
home made savory crepe with north atlantic crab, curry and coconut*

TARTARE di SALMONE SOCKEYE

*tartare di salmone sockeye servito con crema di mango
sockeye salmon tartare served with mango cream*

CEVICHE di LANGOSTINOS

*mazzancolle marinate in succo fresco di lime e pomodoro, vele di carta musica
marinated shrimp in fresh lime juice and tomato, flat bread veils*

BATTUTA di PICANHA

*crudità di picanha brasiliana 90gr servita con senape di digione e mayo al wasabi
brazilian picanha tartare 90gr served with dijon mustard and wasabi mayo*

SAPORI del CANTABRICO

*filetti di acciughe del mar cantabrico, burro gold, pane integrale
anchovy fillets from the cantabrian sea, gold butter, brown bread*

PROPOSTA di FORMAGGI

*un'esperienza tra le diversità dei territori
cheese tasting, an experience among the diversities of territories*

PROPOSTA di SALUMI

*viaggio tra sapori non solo italiani
cured meat tasting, a journey through Italian and International tastes*

TAGLIATELLE del BOSCO

*tagliatelle fresche all'uovo al profumo di cumino con funghi porcini e pioppini sfumati al marsala
fresh egg tagliatelle with porcini and pioppini mushrooms, marsala wine, cumin- flavored*

TAGLIOLINI al LIME

*tagliolini freschi all'uovo, lime, brodetto al profumo d'astice e mazzancolle scottate
fresh egg tagliolini, lime, lobster-flavored brodetto and seared shrimps*

GNOCCHETTI GORGONZOLA MENTA NOCI

*gnocchetti freschi di patate serviti con gorgonzola, menta e noci
fresh potato dumplings served with gorgonzola, mint and walnuts*

RAVIOLI VIOLA ZUCCA e ZENZERO

*ravioli ripieni di patata viola "vitellote" serviti su crema di zucca e zenzero, speck croccante
ravioli stuffed with purple potato "vitellote" served on pumpkin and ginger cream, crispy speck*

SPAGHETTO UBRIACO

*spaghetti con pancetta dop, gamberi flambati al Jameson whisky
spaghetti with bacon, shrimps flambéed in Jameson whisky*

VELLUTATA di PORRI e PATATE

*vellutata di patate e porri freschi servita con pancetta dop
creamy potato and fresh leek soup served with pancetta dop*

VELLUTATA di PATATE e CAROTE

*vellutata di patate e carote servita con pancetta dop
creamy potato and carrots soup served with pancetta dop*

MAIALINO bassa temperatura

*pancia magra di maialino cotto a bassa temperatura con "panela e soia" su purea di yuca e platano verde, riduzione di mango
lean pork belly cooked at low temperature with "panela and soy" on yuca and green plantain puree, mango sauce*

FILETTO al CHIMICHURRI

*filetto francese grigliato 140gr, chimichurri argentino ed insalatina
grilled french fillet 140gr, argentine chimichurri and salad*

CARBON BURGER

*burger di chianina toscana igp servito in bagel con semi di papavero, honey mustard e mayo verde
tuscan chianina igp burger served in vegetable charcoal and sesame seed bun, honey mustard and bbq sauce*

SALMONE ASADO

*salmone di norvegia scottato, accompagnato da riso nero e hogao énonè
seared norwegian salmon, accompanied by black rice and énonè hogao*

BRANZINO MEDITERRANEO al HORNO

*branzino al forno servito su alga wakame alla soia, riduzione di fichi e mostarda
baked sea bass served on soy wakame seaweed, fig sauce, and mustard*

WAFFLE della casa, gelato alla crema e arequipe colombiano

house waffle, cream ice cream and Colombian arequipe

CHOCOFLAN a due consistenze, cioccolato e caramello

chocoflan with two consistencies, chocolate and caramel

TORTA MORBIDA succo d'arancia fresca, cioccolata, rum e caramello

soft cake fresh orange juice, chocolate, rum and caramel

SOFFICE al LIME

soft lime cream

LECHE ASADA

caramel cooked milk

SOUFFLÉ al CIOCCOLATO spuma all'Irish Coffee

hot chocolate soufflé Irish Coffee mousse

CANTUCCI d'ABRUZZO

special biscuits with almonds from abruzzo region

