

IL Brunch

È SOLO MADEIRA



MADEIRA
coperto
BRUNCH €3,00

*con l'asterisco sono evidenziate le materie prime acquistate surgelate all'origine come previsto dall'art 19 comma 9 del D.Lgs. 231/17 e dall'Allegato VI, punto 2, del regolamento UE 1169/2011.

I prodotti ittici serviti crudi sono conformi alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3 e a s.m.i.

BRUNCH

piatti espressi preparati dai nostri CHEF
COMPRESIVO DI SUCCO DI FRUTTA E CAFFÈ AMERICANO

UOVA E OMELETTE

TUTTE ACCOMPAGNATE CON SALSINA BERNESE ALL'ERBA CIPOLLINA



alla BENEDICT	€7,00
pan brioches, uovo in camicia, salsa Bernese e bacon	
STRAPAZZATE & BACON	€5,00
OMELETTE	€4,00
- al formaggio	€4,00
- al formaggio e prosciutto	€5,00
- con salmone marinato affumicato alla barbabietola e panna acida all'erba cipollina	€7,00
UOVA AL TEGAMINO	€7,00
servite su pan brioches tostato e bacon croccante	
PANCAKES SALATO AL CACAO	€7,00
con philadelphia e fiocco di Parma	

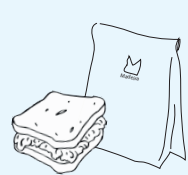
POKE

SALMONE	€10,00
Riso basmati, salmone, avocado, edamame, semi di sesamo e salsa teriyaki	
TONNO	€10,00
Riso basmati, tonno*, avocado, papaya, mandorle tostate, semi di sesamo e salsa teriyaki	

BAGEL

DI MARE	€8,00
Salmone marinato alla curcuma e arancia, avocado e panna acida all'erba cipollina	
VEGGIE	€6,50
misticanza, stracciatella e crauto rosso marinato	

I SALUMI E IL FIORONE DI CAPRA	€15,00
Bresaola "la Storica Bordon", Salame Mantovano, Fiocco di Parma	



I NOSTRI GOURMET

SERVITI CON SPICCHI DI PATATE SPEZiate FRITTE

food
the grill

SALMONE	€13,00
pane ai semi e cereali, salmone marinato al limone leggermente cotto al vapore, misticanza e salsa con Philadelphia	
POLPO	€13,00
pane ai semi e cereali, polpo* alla griglia, cipolla caramellata, emulsione al basilico, pomodorini e rucola	
TONNO	€15,00
pane ai semi e cereali, tartare di tonno*, salsa Madeira, avocado, spinacino e cipolla di tropea	

BRUNCH & NON SOLO

SAVOURING OYSTER



3 ostriche e un CALICE di VINO 17,00 euro

OSTRICHE secondo il pescato:

GILLARDEAU	8,00 euro
KIS	6,00 euro
LES JARDENS	4,00 euro
FINE DE CLAIRE	4,00 euro
VIKING	5,50 euro

SASHIMI

ACCOMPAGNATO CON RISO BASMATI, SALSINA DI SOIA
slices di salmone, tonno*, pesce bianco, gamberi di Mazara del Vallo*, scampi*

GAMBERI ROSSI CRUDI DI MAZARA DEL VALLO*	€5,50
SCAMPI CRUDI*	€5,50



[lo CHEF oggi propone]

IL RISOTTO DEL GIORNO...

€12,00/€15,00

RAVIOLO "APERTO" RIPIENO AL CAVOLO NERO E MERLUZZO*	€16,00
su crema di patate al limone e polvere di tandoori masala e cavolo nero	

PACCHERI CON POLPO*	€14,00
frutto del capper, pomodorino datterino e crumble di olive taggiasche	

LA NOSTRA FRITTURA	€15,00
calamari* e julienne di verdure croccanti	

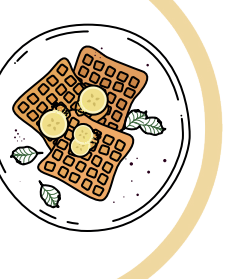
PAELLA DE MARISCO [minimo per due persone]	€22,00/cad
gamberetti*, ciuffetti di calamaro*, calamari*, gambero argentino*, cozze, peperoni e piselli	

LA TARTARE DI MANZO AL COLTELLO	€16,00
su crema di burrata e uovo pokè fritto in crosta di pane panko	

RIBS DI MAIALE BBQ COTTE A BASSA TEMPERATURA	€18,00
con crauto rosso marinato e crema di sedano rapa	

CONTROFILETTO DI SCOTTONA 450 GR	€30,00
frollatura 30 giorni, servito su pietra	

DOLCI



PANCAKES	€4,00
con sciroppo d'acero	€4,50
con caramello salato, lamponi e granella di pistacchi	€6,50
con salsa al gianduia, banana caramellata e nocchie tostate	€7,00

WAFFLE	€4,50
con Nutella e gelato alla crema	€6,00
con salsa ai Frutti di bosco	€7,00
con Caramello salato e gelato al gianduia	€6,00

CREMA MADEIRA	€6,00
tradizionale crema catalana rivisitata e insaporita dal dolce vino Madeira	

IL CAFFÈ, IL MASCARPONE E IL PAN DI SPAGNA	€6,00
il classico tiramisù e il suo segreto	

LA LISTA DEGLI ALLERGENI PRESENTI NEI PIATTI E NELLE PREPARAZIONI È DISPONIBILE SU RICHIESTA.

I COCKTAIL DELLA COCKTAIL



BLOODY MARY	€10,00
il classico, secondo noi!	

SPRIZ	€8,00
--------------	-------

BELLINI	€8,00
----------------	-------

MI-TO	€8,00
--------------	-------

VERMOUTH & TONIC	€8,00
-----------------------------	-------

In ottemperanza al regolamento europeo 1169/2011 segnaliamo l'entrata in vigore della legge che obbliga la segnalazione della presenza di allergeni nelle nostre preparazioni.
A seconda dei diversi piatti che proponiamo potete trovare: aglio, alloro, cereali, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latticini, frutta con guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini o fave, molluschi.
Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, A RICHIESTA, dal personale di servizio.
Grazie

*con l'asterisco sono evidenziate le materie prime acquistate surgelate all'origine come previsto dall'art 19 comma 9 del D.Lgs. 231/17 e dall'Allegato VI, punto 2, del regolamento UE 1169/2011.

I prodotti ittici serviti crudi sono conformi alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3 e a s.m.i.