

CUCINA MANIFESTO

1. Serviamo specialty coffee, cibo e vino mai a discapito dell'ambiente e del futuro del pianeta. **2.** Selezioniamo i nostri prodotti in base alla tracciabilità e sostenibilità. **3.** Vogliamo trasmettere la passione e il lavoro dei piccoli produttori. **4.** Esaltiamo la qualità intrinseca della materia prima in ogni fascia oraria. **5.** Impieghiamo i nostri scarti in modo originale e creativo. **6.** Acuisce i tuoi sensi, mangia con consapevolezza. **7.** ONEST, il nostro nido condiviso.

DINNER MENU
SPRING

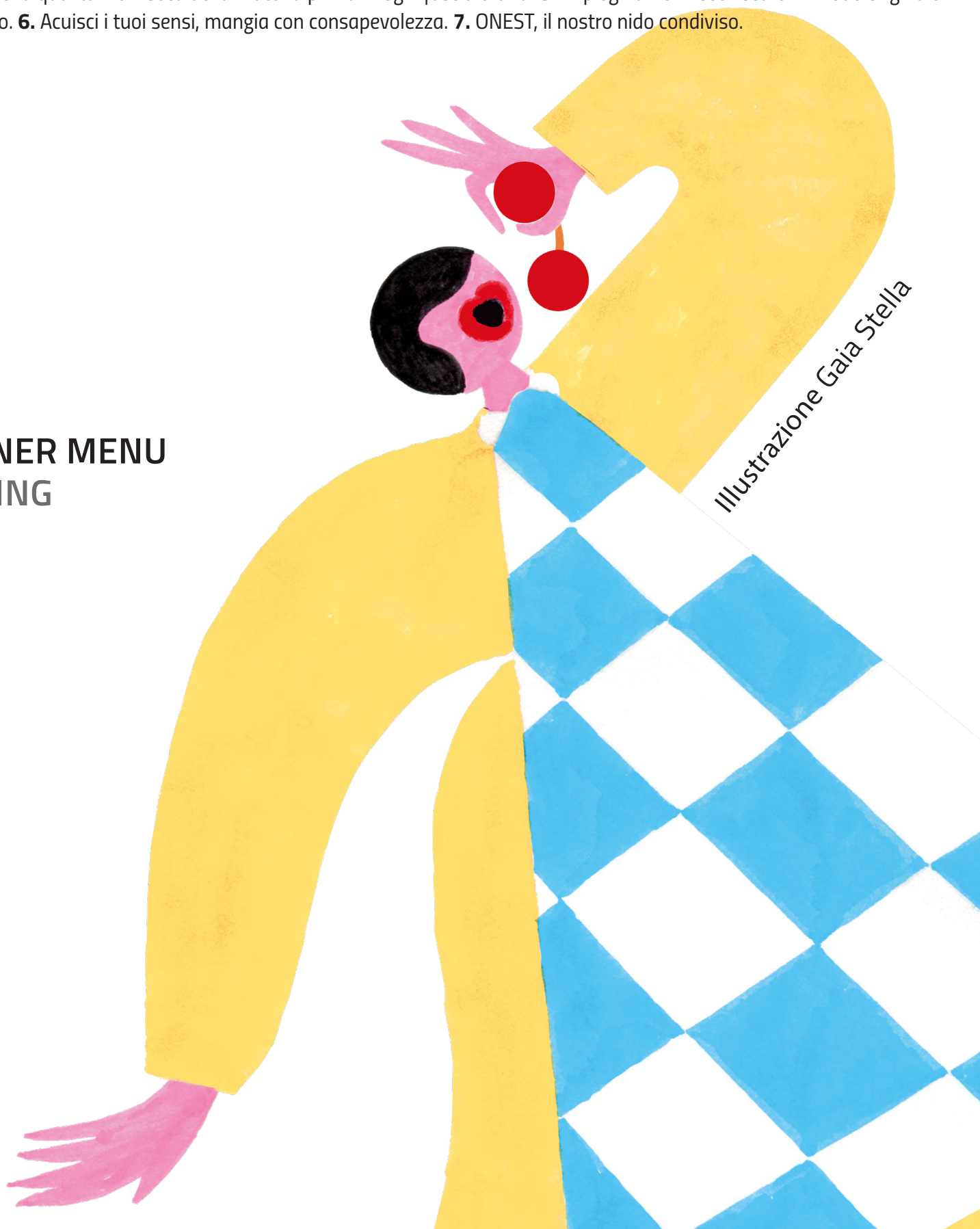


Illustrazione Gaia Stella

TAGLIERE DI SALUMI	18
TAGLIERE DI FORMAGGI A LATTE CRUDO	18
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI	20
GIARDINIERA	6
PANE BURRO E ACCIUGHE DEL MAR LIGURE - L'ANCIUA	10
<hr/>	
BOMBETTE DI MARTINAFRANCA ZUCCHINE MARINATE	11
NAAN E BACCALA' MANTECATO BANANA, POLVERE DI WASABI E ZEST DI LIMONE	13
PATE' DI FEGATINI DI POLLO PANE A LIEVITO MADRE, EDAMAME E MIELE	9
SALSICCIA CRUDA DI MONTIGNOSO - BACCI MACELLERIA - COLESLAW DI CAVOLO VIOLA	12
<hr/>	
CARPACCIO DI RICCIOLA CREMA DI CAROTE, VANIGLIA BOURBON E CARDAMOMO	17
CASONCELLI RICOTTA E LIMONE ACCIUGHE DEL MAR LIGURE E SEMI DI PAPAVERO	17 / 9
FETTUCCINE ALL'UOVO PESTO DI SENAPE FRESCA E ANACARDI, STRACCIATELLA ARTIGIANALE	16 / 9
CARPACCIO DI MANZO POMODORI PICCADILLY AL FORNO E OLIO ALL'AGLIO ORSINO	16 / 9
ASPARAGI VERDI E BIANCHI THE SENCHA, RASPADURA LODIGIANA E MANDORLE TOSTATE	15

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE 
MISTICANZA - AGR. CORBARI - VINAIGRETTE ALLA SENAPE DI DIGIONE

16 / 9

MELANZANA ARROSTO

15

SALSA TAHINA, POLPA DI RICCIO DI MARE, CORIANDOLO E NOCCIOLE

Dolci

TARTELLETTA AL CIOCCOLATO

7

GANACHE AL CIOCCOLATO E PANNA AI FIORI DI SAMBUCO

GANACHE ALLA FAVA TONKA

7

COULIS DI FRAGOLE E LINGUA DI GATTO

Caffe'

Le bevande vengono servite senza zucchero e l'estrazione è frutto di una precisa ricetta.

ESPRESSO

2

ACQUA MICROFILTRATA

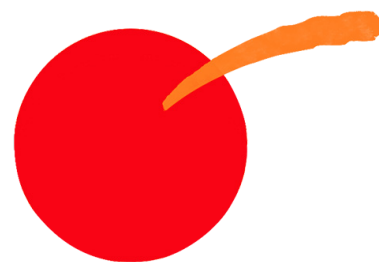
1.5

PANE E OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA - MONOCULTIVAR DI MORAILO VIOLA (FOLIGNO)

3

PANE EXTRA A LIEVITO MADRE

2



 = SLOW FOOD PRESIDIO (PICCOLE PRODUZIONI DI QUALITA' DA SALVAGUARDARE)

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11. Serviamo acqua potabile trattata e gassata ai sensi del DL 181/2003