

DROP

ANTIPASTI

Il nostro crudo di mare: selezione di pesci, crostacei e non solo	40
Totano in guazzetto mediterraneo, spuma di patate e il nero al limone	22
Culatello di Zibello con giardiniera di Morgan e gnocco fritto tradizionale	22
Tartare di Fassona piemontese, tuorlo fritto, burrata e puntarelle alla romana	24

PRIMI PIATTI

Spaghettoni ai pomodori del Vesuvio Terramagna	22
Gnocchetti di patate di montagna, gamberi rossi e sapori di vignarola	25
Tortellini al mignolo in crema di Parmigiano Reggiano 36 mesi e perle di aceto balsamico di Modena	25
Tagliolini di pasta fresca al burro salato e timo, tartufo nero estivo e sugo d'arrosto al vino bianco	25

SECONDI PIATTI

Tataki di tonno rosso mediterraneo, verdure di stagione marinate, salsa rémoulade	35
Astice blu tiepido alla catalana secondo la mia visione	45
Controfiletto di manzetta dei laghi, sauté di verdure e intingolo al vino bianco e rosmarino	35
Lombo d'agnello in parmigiana di melanzane e bufala affumicata	35

DESSERT

Cocco, ananas e lime	13
Babà al rum, chantilly e frutti di bosco	13
Millefoglie alla nocciola e lampone	13
Tartelletta golosa vaniglia e mela verde	13

I prodotti freschi potrebbero subire processi di abbattimento, atti a garantirne la perfetta conservazione.
Vi preghiamo di indicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze. L'elenco degli allergeni è consultabile su richiesta.
Ai sensi del Reg. UE 853/2004 i prodotti della pesca somministrati crudi sono stati trattati per 24 ore a una temperatura inferiore ai -20°C al fine della bonifica preventiva.

DROP

ACQUA E CAFFETTERIA

- San Pellegrino 0,75L 6
- Acqua Panna 0,75L 6
- Perrier 0,33L 5
- Espresso/Deca/Latte Macchiato 3
- Americano/Cappuccino/Orzo/Ginseng 4
- Selezione di tè e infusi 5

SOFT DRINKS

- Cola 1959 Cortese 7
- Gazzosa Cortese 7
- Spuma Bionda Cortese 7
- Chinotto Cortese 7
- Cedrata Cortese 7
- Limonata Cortese 7
- Nettari alla frutta Alain Milliat 10

CALICI DALLA CANTINA

- "Io per Te" Prime Altire N.V. 14
- Vintage Collection Satèn Ca' del Bosco 2015 20
- Brut Selection Roger Barnier S.A. 19
- Convento S.S. Annunciata Bellavista 2015 18
- Re Manfredi Cantine Manfredi 2018 12
- Fioranello Bianco Tenuta di Fiorano 2018 14
- Eruzione 1614 Planeta 2017 14
- Susucaru Rosso Franck Cornelissen 2018 15
- Piano dei Daini Tenute Bosco 2019 15

BIRRE A KM ZERO

- Pilsner La Ciara DuLac 10
- Blanche La Bianchina DuLac 10
- Köln Style La Casciaball DuLac 12
- Session IPA Tel Chi DuLac 12
- Oatmeal Stout La Scura DuLac 12
- Red IGA La Desiderada DuLac 0,75L 30

COCKTAILS 18

- FRENCH 75
Gin, Succo di limone, Zucchero liquido, Champagne
- L'ITALIANO VERO
Vermouth, Tonica, Angostura
- MANHATTAN
Bourbon, Vermouth, Orange bitter
- RUMBLE
Rum bianco, Succo di lime, Zucchero liquido, More
- UN AMERICANO A BORMIO
Braulio Riserva, Bitter, Soda
- PORT STINGER
Porto, Crème de menthe blanche
- SCREWDRIVER
Vodka, Spremuta d'arancia
- CHAMPS-ÉLYSÉES
Cognac, Chartreuse verte, Succo di limone, Zucchero liquido, Angostura
- RED GRASSHOPPER
Mezcal, Succo di lime, Miele, Paprika
- UN CONTE IN BIANCA
Italicus, Vermouth dry, Gin
- ITALIAN MULE
Grappa, Succo di lime, Ginger beer
- TRAMONTO SUL LAGO
Spicy mango, Succo di limone, Succo d'arancia, Ginger beer

DROP

STARTERS

Raw from the sea: a selection of fish, crustaceans and more	40
Mediterranean squid stew with foamy potatoes and black of lemon	22
Culatello di Zibello with Morgan pickled vegetables and traditional gnocco fritto	22
Fassona tartare, fried yolk, burrata cheese and chicory with anchovies	24

FIRST COURSES

Spaghettoni with Terramagna tomatoes from Vesuvio	22
Gnocchetti with red prawns and flavors of vignarola	25
36 months Parmigiano Reggiano tortellini with pearls of balsamic vinegar	25
Fresh tagliolini with salted butter, thyme, black truffle and white wine roast sauce	25

SECOND COURSES

Mediterranean red tuna tataki, marinated vegetables and rémoulade sauce	35
Blue lobster Catalan-style, reimagined	45
Beef sirloin with sautéed vegetables and white wine and rosemary gravy	35
Lamb loin with eggplant parmigiana and smoked buffalo mozzarella	35

DESSERTS

Coconut, pineapple and lime	13
Babà with rum, chantilly cream and berries	13
Millefoglie pastry with hazelnuts and raspberries	13
Tartlet with vanilla and green apples	13

Fresh products could be blast freezed to guarantee their perfect preservation.

We kindly ask you to inform our staff of any allergy or intolerance. The complete list of allergens is available upon request.

Following UE law 853/2004 fish and crustaceans served raw have been treated for 24 hours at a temperature lower than -20°C to guarantee food safe quality.

DROP

WATER, COFFEE AND TEA

- San Pellegrino 0,75L 6
ACQUA Panna 0,75L 6
Perrier 0,33L 5
Espresso/Decaffeinated/Latte Macchiato 3
American/Cappuccino/Barley/Ginseng 4
Selection of teas and infusions 5

SOFT DRINKS

- Cola 1959 Cortese 7
Gazzosa Cortese 7
Spuma Bionda Cortese 7
Chinotto Cortese 7
Cedrata Cortese 7
Lemonade Cortese 7
Fruit nectars Alain Milliat 10

GLASSES FROM THE CELLAR

- "Io per Te" Prime Altire N.V. 14
Vintage Collection Satèn Ca' del Bosco 2015 20
Brut Selection Roger Barnier S.A. 19
Convento S.S. Annunciata Bellavista 2015 18
Re Manfredi Cantine Manfredi 2018 12
Fioranello Bianco Tenuta di Fiorano 2018 14
Eruzione 1614 Planeta 2017 14
Susucaru Rosso Franck Cornelissen 2018 15
Piano dei Daini Tenute Bosco 2019 15

BIRRE A KM ZERO

- Pilsner La Ciara DuLac 10
Blanche La Bianchina DuLac 10
Köln Style La Casciaball DuLac 12
Session IPA Tel Chi DuLac 12
Oatmeal Stout La Scura DuLac 12
Red IGA La Desiderada DuLac 0,75L 30

COCKTAILS 18

- FRENCH 75
Gin, Lemon juice, Liquid sugar, Champagne
- THE TRUE ITALIAN
Vermouth, Tonic water, Angostura
- MANHATTAN
Bourbon, Vermouth, Orange bitter
- RUMBLE
Rum blanco, Lime juice, Liquid sugar, Blackberries
- AN AMERICAN IN BORMIO
Braulio Riserva, Bitter, Soda
- PORT STINGER
Porto, Crème de menthe blanche
- SCREWDRIVER
Vodka, Orange juice
- CHAMPS-ÉLYSÉES
Cognac, Chartreuse verte, Lemon juice, Liquid sugar, Angostura
- RED GRASSHOPPER
Mezcal, Lime juice, Honey, Paprika
- A COUNT IN BIANCA
Italicus, Vermouth dry, Gin
- ITALIAN MULE
Grappa, Lime juice, Ginger beer
- SUNSET ON THE LAKE
Spicy mango, Lemon juice, Orange juice, Ginger beer