

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

- '61 Nature Berlucchi 2012 16
- Teatro alla Scala Bellavista 2015 20
- Brut Réserve Pol Roger 25
- Convento S.S. Annunciata Bellavista 2015 18
- Montunal Il Montonale 2018 12
- Fioranello Tenuta di Fiorano 2018 14
- Bolgheri Rosso Le Macchiole 2017 14
- Les Terrasses Des Vallerots Nuits-Saint-Georges 2017 25
- Sant'Isidoro Maria Pia Castelli 2016 13

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