

DROP

ANTIPASTI

| | |
|---|----|
| Il nostro crudo di mare: selezione di pesci, crostacei e non solo | 40 |
| Astice blu, nella sua versione di nizzarda | 40 |
| Culatello di Zibello con giardiniera di Morgan e gnocco fritto tradizionale | 22 |
| Caprese in carrozza, stracciata di bufala Costanzo, insalata liquida di pomodori e basilico | 22 |
| Tartare di Fassona piemontese, tuorlo fritto, burrata e misticanza | 24 |

PRIMI PIATTI

| | |
|---|----|
| Spaghettoni ai pomodori del Vesuvio Terramagna | 22 |
| Tagliolini al burro al limone amalfitano con frutti di mare e bottarga di tonno | 25 |
| Gnocco di patate rosse di montagna, zucchine del nostro orto, il loro fiore, gamberi e taleggio | 25 |
| Zuppetta tiepida di patate e fagiolini con farro al pesto di basilico e polipo arrosto | 25 |

SECONDI PIATTI

| | |
|--|----|
| Tataki di tonno rosso mediterraneo, verdure di stagione marinate, salsa rémoulade | 35 |
| Pescato del giorno all'acqua pazza, intingolo mediterraneo e spinacino al limone | 35 |
| Controfiletto di manzetta dei laghi, sauté di verdure e intingolo al vino bianco e rosmarino | 35 |
| Faraona arrosto, salsa di Parmigiano Reggiano 24 mesi, asparagi verdi e tartufo nero estivo | 35 |

DESSERT

| | |
|---|----|
| Cocco, ananas e lime | 13 |
| Millefoglie alla nocciola del Piemonte e sorbetto ai lamponi | 13 |
| Babà al rum con crema chantilly e frutti di bosco | 13 |
| Zeppola al forno alla panna con fragole marinate e cioccolato | 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 3
Decaffeinato 3
Latte Macchiato 3
Americano 4
Cappuccino 4
Caffè all'orzo 4
Caffè al 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

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