

PICCOLA CUCINA

Pane, Burro, Alici | Bread, Butter, Anchovies € 12,00

*acciughe del Mar Cantabrico selezione "RISERVA", burro di malga al limone, pan brioche dorato e basilico baby
Cantabrian anchovies "RISERVA" selection, lemon mountain butter, golden brioche bread and baby basil*

Tacos di Tonno | Tuna Tacos € 13,00

*con tartare di tonno "saku", crema di avocado, sesamo nero e germogli
with "saku" tuna tartare, avocado cream, black sesame and microgreens*

Fish & Chips € 12,00

*filetto di branzino e code di gamberi in tempura, chips di patate, maionese al lime e pepe rosa
sea bass fillet and prawn tails in tempura, potato chips, lime & pink pepper mayonnaise*

Polpo | Octopus € 14,00

*spiedone di tentacolo di polpo laccato con salsa teriyaki, patate ratte alla paprika affumicata e insalatina di valeriana
grilled octopus skewer glazed with teriyaki sauce, smoked paprika ratte potatoes and salad*

Il Tagliere | The Platter € 15,00

*la nostra selezione di salumi e formaggi serviti con piadina calda
our selection of cured meats and cheeses served with homemade piadina*

Patacotto € 10,00

*prosciutto cotto Pata Negra servito con focaccia al rosmarino e squacquerone DOP di San Patrignano
cooked Pata Negra ham served with rosemary focaccia and San Patrignano DOP squacquerone cheese*

Tris Burger Selection € 13,00

*chicken - pulled pork - cheeseburger di Scottona
chicken - pulled pork - beef cheeseburger*

Bruschettone Summer € 8,00

*pane casareccio al lievito madre, concassè di pomodori e basilico
sourdough bread with tomato concassè and basil*

Pizza margherita al "Padellino" € 10,00

*crema di datterini, mozzarella fiordilatte e basilico
datterino tomato cream, fior di latte mozzarella and basil*

Patatine Fritte | French Fries € 5,00

*servite con maionese homemade
served with homemade mayonnaise*