LA CUCINA DEL MAD

dalle 19 alle 23

DAL BANCO / GOOD for SHARING

Le nostre scelte da condividere o ... anche no

COPERTO .3

Ostriche Gillardeau al naturale	al pz . 6
Alici fritte, polvere di erbe aromatiche	. 13
Tartare di tonno, fagiolini freschi, lime e spuma allo yogurt	. 17
Spiedini di seppioline alla plancia, cipolla rossa alla catalana e pomodorini	. 15
Tacos, tartare di ricciola, maionese al lime, aneto e mirin	. 17
Maritozzo con verdure arrosto e salsa al basilico	. 12
Maritozzo con prosciutto crudo, squacquerone e radicchio	. 14
Carpaccio di vitello su polenta croccante, maionese affumicata, capperi e acciughe	. 14
Pinzimonio alla terza - salsa verde, hummus di ceci e yogurt all'erba cipollina	. 12
Tagliere di salumi e formaggi	. 16

DALLA CUCINA

Bottoni di pasta all'uovo con vongole, patate, prezzemolo, limone e stridoli	. 18
Orzo come un risotto, gambero rosso, asparagi e squaquerone	. 20
Tagliatella fatta in casa al ragù romagnolo	. 16
Gnudi di ricotta, zucchine aromatiche, scarola all'uvetta e mandorle	. 16
Polpo arrostito, fave in due consistenze e ciliegini	. 22
Ricciola, piselli, olive ascolane, menta e zenzero	. 22
Controfiletto di vitello, patate novelle, porto e scalogno caramellato	. 20
Carciofo confit, liquirizia e mascarpone fatto in casa	. 16

DESSERT

Tartelletta, lemon curd, meringa bruciata e mentuccia	. 9
Rocher, cioccolato fondente con granella di nocciola, dulce de leche, e caffè	. 9
Cocco Box, crumble alle mandorle, ananas e cremoso al cioccolato bianco	. 9
Sorbetto Paloma al pompelmo rosa e riduzione tequila Casamigos	. 8

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI. DISPONIBILITÀ DI PRODOTTI GLUTEN FREE.