

PANINI E FOCACCE

SPRING CLUB SANDWICH

Tacchino, pomodoro, scamorza affumicata, bacon croccante, insalata iceberg, maionese, accompagnato dalle chips croccanti di Eataly [1,3,6,7,12]

VITEL TONNÈ TOAST

Pane dorato, girello di Fassona piemontese, salsa tonnata, pomodoro, insalata [1,3,6,7,10,12]

LA FOCACCIA AL FORMAGGIO | Ideale anche in condivisione

Focaccia tipo Recco, ripiena di Crescenza (by Clapsy) [1,7]

LE TAPAS

GAMBERI IN KATAIFI

Gamberi in pasta kataifi, salsa teriyaki [1,2,6]

BOMBETTE

Albese di vitello, lardo, caciocavallo, crema di patate [1,7]

SALMONE SOCKEYE

Salmone Sockeye affumicato norvegese, pane ai cereali, burro aromatizzato [1,4,7]

HARRY'S CROQUE

Prosciutto di Praga, crema di formaggio di nostra produzione, pane dorato al burro [1,3,7,12]

LE INSALATE

SOLARE

Farro, pomodori datterini rossi e gialli, mozzarella, cetrioli e dressing al basilico. [1,4,6]

ALLEGRA

Insalata misticanza, zucchine marinate, uovo sodo, melanzane grigliate e olive taggiasche [7,8]

VIVACE

Insalata iceberg, filetti di tonno, mango, crema di avocado e cipolla crispy [1,3,6,7,12]

ANTIPASTI

POLPO

Polpo cotto a bassa temperatura e poi brasato, crema di patate, il nostro pesto di olive, olio al prezzemolo e origano [4]

GRADISCA

Carpaccio marinato di bovino razza piemontese presidio slow food, gelato alla cipolla di pepino e germogli [1,3]

LA TARTARE

Tartare di Fassona piemontese La Granda, emulsione BBQ, il nostro patè di olive e lardo [6,10]

CROCCHETTE DI CECI

Polpettine di ceci fritte e bis di salse [1,6]

13€
12€
13€
9€
8€
13€
5€
12€
12€
12€
14€
14€
12€
8€

PRIMI

TAJARIN, GAMBERI e BOTTARGA

Tajarin di pasta fresca al nero di seppia, tartare di gamberi, bottarga di muggine [1,2,3,4]

AGNOLOTTI DI LIDIA

Agnolotti fatti a mano firmati dalla famiglia Alciati (il ripieno cambia in base alla stagionalità, chiedi ai nostri ragazzi in sala!) [1,3,7,8]

STRACCIO & CICCIOI

Spaghetto alla chitarra di pasta fresca, stracciatella di bufala, guanciaie croccante, polvere di pomodori secchi [1,3,7,10,11,12]

SECONDI

"FILET" DI FASSONA

Cuore di noce di Fassona, salsa alla senape, julienne di verdure saltate [7,10]

LA FRITTURA

Gamberi, calamari e verdure [1,2,14]

SUMMER SALMON

Trancio di salmone brasato, chutney al mango, cipolla rossa di Tropea, peperoncino

DOLCI

CAROSSELLO DI CARMELLO

Gelato al caramello salato, namelaka di nocciola e crumble di cacao [1,3,7,8]

ROCHER DI CIOCCOLATO

Mousse a tre cioccolati con nocciole su base di biscotto, crema di arachidi [1,3,7,8]

OTIUM CHEESECAKE

Base di cookies, mousse al mascarpone, marmellata di arance amare e frutti rossi [1,7]

VINI AL CALICE

Alta langa "Limited edition" - Fontanafredda

Franciacorta DOCG Brut - Contadi Castaldi

Roero Arneis DOCG "Val di Tana" - Fontanafredda

Timorasso Derthona - Vigneti Massa

Venezia Giulia IGT "Sharis" - Livio Felluga

Primitivo Rosè IGT "Tramari" - San Marzano

Alto Adige DOC Pinot Nero - Kaltern Cantina di Caldaro

15€
16€
14€
20€
18€
16€
7€
8€
7€
8€
7€
6€
8€
7€
6€
7€

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati, chiedi al personale o consulta la legenda.

ALLERGENI: Gentile Ospite, la nostra cucina non garantisce la totale assenza di contaminazione da glutine o altri allergeni. La preghiamo di comunicare al personale la necessità di consumare alimenti privi di allergeni.

ALLERGENI: Gentile Ospite, la nostra cucina non garantisce la totale assenza di contaminazione da glutine o altri allergeni. La preghiamo di comunicare al personale la necessità di consumare alimenti privi di allergeni.

Tabella allergeni

Cereali contenenti glutine	1
Crostacei	2
Uova	3
Pesce	4
Arachidi	5
Soia	6
Latte e derivati	7
Frutta a guscio	8
Sedano	9
Senape	10
Sesamo	11
Anidride solforosa e solfiti	12
Lupini	13
Molluschi	14

Prodotti congelati

Focaccia Clapsy
Gambero
Kataifi
Salmone
Polpo
Calamari
Rocher dolce
Pulled pork
Pan brioche
Tonno
Piselli