

TAPAS

BUÑUELOS TOMINO E SALSA VERDE

Frittella croccante, tomino piemontese e salsa al prezzemolo (1,3,7)

6€

CANNOLINO DI GENOVESE DI TONNO

Cannolino di pasta fillo croccante, genovese di tonno, semi di sesamo e gel di soia (1,3,7)

6€

BACCALA' MANTECATO

Bignè ripieno di baccalà mantecato colorato da una polvere di olive (1,3,4,7)

7€

PANIFICATI E INSALATE

FOCACCIA STRACCIATELLA DI BUFALA E POMODORINO CONFIT

Impasto ad alta idratazione, croccante all'esterno e soffice all'interno. Cottura al padellino (1,7,11)

14€

FOCACCIA AL FORMAGGIO BY CLAPSY

La focaccia croccante al formaggio tipo Recco. (1,7)

14€

INSALATA DI BACCALA', ARANCIA E FINOCCHI

Baccalà cotto a bassa temperatura, olive, insalatina di arance e finocchi, olio EVO (1,12)

14€

ANTIPASTI

SEPPIE ALLA DIAVOLA

Seppie scottate, crema di peperoni, pane croccante alla nduja e il suo olio (1,4)

14€

UOVO, PARMIGIANO, AGLIO NERO

Uovo poché, crema di parmigiano e salsa all'aglio nero (1,3,7)

14€

FASSONA, PUNTARELLE E ACCIUGHE

Tartare di Fassona, puntarelle alle acciughe ed emulsione al limone (3,4,10)

14€

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.

PRIMI

CHITARRINA BURRO, FUMO E CIPOLLA

Spaghetto alla chitarra al burro affumicato e polvere di cipolla bruciata (1,3,7)

15€

SEDANINI BRA&BRO

Pasta fresca, crema di broccoli, salsiccia di Bra e fonduta di toma (1,3,7)

15€

FUSILLONE ALLA GENOVESE DI TONNO

Sugo della tradizione napoletana a base di cipolla (1,3,4,12)

15€

SECONDI

TONNO E CAROTA

Tatary di tonno rosso, semi di sesamo, crema di carota e zenzero (4,11)

20€

OTIUM-SANDO

Maiolino dorato, panbrioche, friarielli, salsa alla senape e teriyaki (1,3,6,7)

17€

BACCALA', CECI E TOPINAMBUR

Baccalà in olio cottura, crema di ceci e chips di topinambur (4)

19€

DOLCI CONCLUSIONI

MARITONZO AL TIRAMISÙ

I gusti del tiramisù serviti all'interno del dolce napoletano (1,3,7)

8€

LEMON TART

Pasta frolla di burro svizzero, crema al limone e meringa all'italiana (1,3,7)

7€

DESSERT DEL PASTRY CHEF FABRIZIO RACCA

Monoporzione dalla boutique di Fabrizio Racca (1,3,7)

9€

VINI AL CALICE

FRANCIACORTA DOCG BRUT - Contadi Castaldi- Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero **8€**

LANGHE DOC "LE MARGHERITE" - Azienda Agricola Brandini- Arneis **7€**

VIGNE DELLE DOLOMITI IGT "VETTE DI SAN LEONARDO" - San Leonardo- Sauvignon **8€**

ALTO ADIGE DOC - Colterenzio - Pinot nero **8€**

LANGHE NEBBIOLO DOC "NO NAME" - Borgogno - Nebbiolo **9€**

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

Pasta fillo
Baccalà
Focaccia di clapsy
Seppie
Monoporzione Fabrizio Racca
Tonno