

MAG

56

CHEF GIVE ME FOOD!

menu condiviso per tutto il tavolo

(a persona)

40

7 portate, dolce e cocktail

Chiedi al nostro staff. Hurry up!

servizio e coperto (a persona)

2

SHARING

Tentacolo di polpo	4	al pz
<i>in salsa Teriaky</i>		
Crispy Gump	3	al pz
<i>gambero in tempura con le sue mayo</i>		
Capasanta marinata	4,5	al pz
<i>agrumi, indivia, fungo shiitake, caffè</i>		
Yo-yo di fegatini	3,5	al pz
<i>riduzione di Vinsanto, mandorle, cipolla pickled</i>		

Cozze mariner	10
<i>zafferano, dragoncello, arancia, cialda di pane</i>	
Il mare Anni 90'	14
<i>molluschi e crostacei, finissima di piselli, yogurt al curry, gelée di acqua di mare</i>	
Bao buns al vapore	8
<i>Buns Francesina di pluma iberica, Buns veggio Avo, germogli di soia, funghi, cipollotto, Shiraka</i>	
Pata Negra	14
<i>al coltello con Pan y Tomate</i>	

CARBS

IL PICIO	12
<i>Cacio, pepe, limone, cozze</i>	
IL PACCHERO	14
<i>Ragù di polpo, pomodorini vanigliati, sakè</i>	
La CHITARRINA bicolore	16
<i>Crudo di gamberi rossi Mazara del Vallo, bisque, nero al lemongrass, burrata</i>	
IL RISOTTO	18
<i>Affumicato, ostriche, katsoubushi</i>	
Lo GNOCCO*	14
<i>Fegatini, spuma di cavolfiore, le sue punte, burro ghiacciato al fondo bruno</i>	
Le PAPPARDELLE	12
<i>Ragù di Pluma Iberica e Fassona battuto al coltello</i>	

* disponibile anche Veg

JOSPER

il Josper è una combinazione di griglia e forno, che conserva il sapore e l'umidità negli alimenti che normalmente fuoriescono con i forni normali.

LA GUANCETTA	16
<i>di maialino iberico, brasata al Sake, carotina al burro</i>	
ASADO	16
<i>Ribs di manzo, Curry Jaipure, porro caramellato</i>	
SALMONE	16
<i>al profumo di Sambuco, Tzatziky agrumato, finocchio</i>	
LOMO di BACCALÀ	18
<i>in foglia di banano, salsa Crying Tiger, mais</i>	
POLPO	18
<i>alla Gallega, purè al Chorizo</i>	



100% BRACE
UNIQUE
EXPERIENCE

T-Bone 45 al kg
Sale Maldon e le sue salse

DRY AGED 48 al kg
Irlandese con frollatura di almeno 45 gg

FLANK STEAK 16
Tagliata di manzo Canadese e salsa Chimichurri

I FILETTI

Brasiliano 19
Fondo bruno al pimento Giamaicano, carciofi al Josper

Argentino 19
Salsa Robespierre ai 3 pepi, cipolla al Josper

DESSERT



PANE e CIOCCOLATA	6
<i>Plum Cake di mais tostato con morbido di cioccolato fondente e coulis di frutti rossi</i>	
NON È UNA BANANA SPLIT	6
<i>Cre moso di banana, crumble alla nocciola, coupelle di cioccolato fondente, panna montata</i>	
CHEESE POP	6
<i>Cheesecake cotto e crudo, caramello salato, pop corn</i>	
CHURROS	6
<i>Dulce de Leche, fonduta di cioccolato</i>	



Patate al Josper	5
Melanzana in salsa teryaki	5
Slice di cavolfiore al curry	5
Insalata orientale	5

Importante

Si avvisa la gentile clientela che, facendo cucina espressa, potrebbero esserci dei ritardi.

In caso di allergie o intolleranze, chiedere al personale di servizio, al fine di esaudire le vostre richieste. Su disposizione del ministero, tutto il pesce crudo è abbattuto prima di essere lavorato per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.