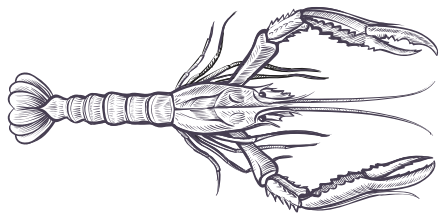


RAW BAR



OSTRICA

<i>Ostrica Normandia</i>	3 al pz
<i>Ostrica Perle Noire</i>	4 al pz
<i>Ostrica Sandalia</i>	4 al pz
<i>Ostrica al London Mule</i>	5 al pz



CEVICHE

GAMBERI 14

mandarino, lime, zenzero, mela verde, pop corn, leche de tigre, habanero

PESCATO 12

latte di cocco, tè matcha, yuzu, coriandolo, cipolla pickled, ravanelli, mais croccante, sambal-oelek

CEVICHE di CARNE 12

latte di cocco, senape in grani, agrumi, zenzero, cucunci, friskus e foglia di capperi

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.



GAMBERO

Gambero viola 2,5 al pz

Mazzancolla 2,5 al pz

del Pacifico

Mazzancolla 2,5 al pz

del Mediterraneo

Gambero rosso 3,5 al pz

di Mazara del Vallo

I fantastici 4 10

Gambero viola, gambero rosso del Mediterraneo, mazzancolla del Pacifico, mazzancolla del Mediterraneo

Gel di frutti tropicali e guacamole

TARTARE

SALMONE 11

mango, panna acida, scalogno croccante

TONNO 11

burrata, gazpacho di pomodorino giallo e capperi

PESCATO 11

datterino, avocado e polvere di senape

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE

Affumicata 11

pak choi, topinambur, sale maldon affumicato

Orient express 11

zenzero, sesamo tostato, gel di ponzu, zabaione alla soia

MAG
56

UNCONVENTIONAL
FOOD & DRINKS