

ITALIANO

accompagnamento

pane de coca di Folgueroles con pomodoro

(pane "coca" croccante con pomodoro, uno dei preferiti locali) (vegano) 4,75 (13)

prodotto artigianalmente, 100% naturale, a lenta fermentazione, utilizzando i migliori ingredienti locali.

le tapas sono pensate per essere condivise — consigliamo un minimo di due piatti per ospite

olive verdi siciliane 4,25 (vegano)

peperoni padrón al sale marino 7,25 (vegano)

patatine fritte di gigi con maionese al jalapeño e cipollotti 6,50 (vegetariano) (1,4)

bastoncini di melanzane croccanti in stile orientale con riduzione di aceto nero speziato 10,75 (vegano) (4,9)

salmone fresco marinato per 48 ore con pasta di miso, sake e mirin, accompagnato da pak choi alla griglia 12,95 (2. 9.)

tarte tatin di cipolle caramellate con foie gras catalano da allevamento all'aperto, riduzione di vermouth e pistacchi 13,50 (6. 13.)

polpette della mamma con salsa di pomodoro, basilico e cipolla croccante 10,75 (1. 5. 7. 13.)

cozze al curry giallo thailandese 11,50 (11.)

calamari alla griglia con cipolla caramellata, salsa verde alle erbe in stile piemontese e vinaigrette al pistacchio 16,00 (2. 6. 8. 10.)

riso cremoso ai frutti di mare preparato con brodo di granchio blu / pesce scorfano, zafferano e scampi 14,95 (2. 7. 10. 11. 14.)

crocchette di funghi di stagione misti con olio al tartufo e crema di parmigiano 8,25 (v) (1. 5. 13.)

crocchette con prosciutto iberico stagionato spagnolo 8,25 (1. 5. 13.)

huevos rotos piatto locale a base di uova da allevamento all'aperto e patate fritte, con aggiunta di prosciutto iberico 13,95 (1.)

huevos rotos vegetariani con uova da allevamento all'aperto e patate fritte, con paté di funghi, olio al tartufo e parmigiano 11,95 (v) (1. 5.)

ali di pollo in stile giapponese con salsa dolce e appiccicosa 9,25 (4. 9.)

gamberi "drunken" saltati con aglio, burro, vino bianco e limone, serviti con wrap di farina e salsa segreta 13,95 (1. 4. 5. 10. 13. 14.)

agnello brasato con tabbouleh, yogurt, menta, marmellata di ibisco e cipolla 12,75 (5. 13.)

bao bao al vapore ripieni di anatra alla pechinese, cipollotto e cetriolo, con salsa hoisin allo zenzero e frutti di bosco 14,50 (4. 9. 13.)

tacos di maiale sfilacciato cotti lentamente per cinque ore in succo d'arancia, con cipolla marinata e salsa piccante 10,80 (5. 10.)

insalata russa completata con una delicata crema di salmone affumicato e perle di frutti di mare 10,50 (1. 2. 9. 8. 13.)

insalata cremosa di burrata finocchio croccante, pomodorini confit, cialda di parmigiano e gazpacho di barbabietola 12,50 (5. 13.)

chorizo rosolato in padella con aglio e crostini alle erbe aromatiche 10,25 (10. 13.)

gyoza con condimento alla soia fermentata 8,25 (vegano) (4. 9. 13.)

selezione di salumi e affettati spagnoli 14,75

prosciutto iberico stagionato 24 mesi ottenuto da maiali iberici spagnoli 80g 14,90

selezione di formaggi locali 14,95 (5. 6.)

Supplemento del 10% in terrazza. . . . Prezzi IVA inclusa. . . . In caso di allergie alimentari, si prega di informare il cameriere.

Per offrire un servizio più efficiente, non è possibile dividere il conto

Uova 1. Pesce 2. Arachidi 3. Soia 4. Latticini 5. Frutta a guscio 6. Sedano 7. Senape 8. Semi di sesamo 9. Anidride solforosa (solfiti) 10. Molluschi 11. Lupino 12. Glutine 13. Crostacei 14