

EDGAR & ACHILLE

ANTIPASTI

| | |
|--|-----|
| RILLETTE DI PESCE DI STAGIONE | 12€ |
| MELANZANA ARROSTITA CON MIELE E TIMO, YOGURT GRECO, LAMPONE E SOMMACCO | 12€ |
| BURRATA, POMODORINI, CARCIOFI, PESTO VERDE E NOCCIOLE ARROSTITE | 14€ |
| ASPARAGI, UOVO PERFETTO, PECORINO AL PEPE, VINAIGRETTE ALL'AGLIO NERO | 13€ |
| CARPACCIO DI SALMONE LABEL ROUGE, MANGO, MELOGRANO E LIME, CONDIMENTO AL FINOCCHIO | 16€ |
| PIATTO ACHILLE: LOMO, CHORIZO, SALSICCIA BASCA, PROSCIUTTO AL TARTUFO E FORMAGGIO STAGIONATO.... | 21€ |

PORTATE PRINCIPALI

| | |
|---|-----|
| SALMONE LACCATO CON ZENZERO, LEMONGRASS E COCCO | 25€ |
| POLPO GRIGLIATO, TAHINA E PISTACCHI ARROSTITI | 29€ |
| TATAKI DI TONNO ROSSO CON Salsa PONZU | 25€ |
| CONTROFILETTO NORMANNO, Salsa CHIPOTLE CON PATATINE FATTE IN CASA | 26€ |
| FILETTO DI MANZO CON PEPE DI KÂMPÔT E Salsa AL WHISKY, PATATINE FATTE IN CASA | 34€ |
| SPIEDINO DI AGNELLO CON PAPRIKA AFFUMICATA, HUMMUS, GUACAMOLE E MELANZANE CANDITE | 24€ |
| COTOLETTA VEGETARIANA: MELANZANE CANDITE, HUMMUS, GUACAMOLE, FALAFEL, QUINOA ROSSA, POMODORINI, FETA, INSALATINA, MELOGRANO E CONDIMENTO AL TAHINA | 23€ |

CONTORNI

| | |
|------------------------------|----|
| PATATINE FATTE IN CASA | 5€ |
| INSALATA VERDE | 6€ |
| CONTORNO DEL GIORNO | 9€ |

DOLCI

| | |
|--|-----|
| PIATTO DI FORMAGGI STAGIONATI | 10€ |
| SPUMA DI CIOCCOLATO CARAMÉLIA CALDA, BANANA, PRALINATO CROCCANTE E GELATO ALLA VANIGLIA FATTO IN CASA | 10€ |
| FRAGOLE E LAMPONI, CREMA DI MASCARPONE MONTATA, GELATO ALLO YOGURT, SABLÉ AL TÈ MATCHA | 10€ |
| FRUTTA FRESCA DI STAGIONE, SORBETTO DI MANGO E FRAGOLA, SEMI DI ZUCCA CARAMELLATI E COCO..... | 10€ |
| CREMA DI PRALINA, BISCOTTO ALLA NOCCIOLA E AGRUMI FRESCI | 10€ |
| CAFFÈ/TÈ GOURMET | 10€ |

Il team dell'hotel sarà lieto di mostrarvi le stanze dei nostri artisti.

Prezzi netti - aperto 7 giorni su 7 - colazione - pranzo - cena - chiuso la domenica sera.