

MENU

ANTIPASTI

Mozzarella di bufala affumicata, melanzane, pomodori e pane carasau €17,00

(Smoked buffalo mozzarella, eggplants, tomatoes and sardinian bread)

Tartare di carne, spuma al parmigiano, pistacchio e tartufo €19,00

(Raw beef tartare, parmigiano foam, pistachio and truffle)

Crudo di gambero, melone, caviale tobiko e indivie €18,00

(Raw shrimps, melon, tobiko caviar and endives)

King crab, patata dolce, barbabietola marinata e bottarga €19,00

(King crab, sweet potatoes, marinated beetroot and bottarga)

PRIMI

Spaghetti alle capesante, uvetta, pinoli e zafferano €25,00

(Spaghetti with scallops, dry grapes, pine nuts and safran)

Fregola allo scoglio €22,00

(Fregola with seafoods in a spicy tomato sauce)

Calamarata all'agnello in fricassea €19,00

(Calamarata with lamb, lemon and eggs emulsion)

Risotto al butternut, nocciole e enoki €18,00

(Risotto with butternut, hazel nuts and enoki)

SECONDI

Polpo alla griglia e verdure €25,00

(Grilled octopus and vegetables)

Salmone grigliato, quinoa, Kale e porri €22,00

(Grilled salmon, quinoa, kale and leeks)

Pancetta Duroc a bassa temperatura, salsa al balsamico, brassica, radicchio €22,00

(Low temperature baked Duroc bacon, balsamic sauce, turnip and radicchio)

DOLCI

Tiramisù €8,00

Cre moso di ricotta e pere €8,00

(Cre moso with ricotta and pears)

Torta al cioccolato, arancia e pistacchio €8,00

(Chocolate cake, oranges and pistachio)

Tagliere di formaggi pregiati €14,00

(Italian fine cheese platter)

BEVANDE E APERITIVI

SOFTS

San Pellegrino 0,5Lt	€4,00
Panna 0,5 Lt	€4,00
Abbondio Cola Naturale	€3,00
Abbondio Aranciata	€3,00
Abbondio Acqua Tonica	€3,00
Abbondio Chinotto	€3,00
Succo di pesca o pera	€2,50
Crodino arancia o arancia rossa	€2,50

BIRRE

Peroni Nastro Azzurro	€3,50
Birra Nazionale Artigianale	€6,50

APERITIVI

Spritz Aperol o Campari	€8,00
Cherry Spritz	€9,00
Negroni-Americanano-Sbagliato	€8,00
Martini rosso o bianco	€4,00
Gin Roby Marton and Tonic	€9,00
Basil smash	€11,00

VINI AL CALICE

ROSSI

Riccicapriccio Rosso IGT «Pietro Tauro» 2015 -Puglia-	€4,50
Pinot Nero DOP «Mezzacorona» 2015 -Trentino-	€5,60 (<u>Frais</u>)
Falconaro IGT «Dolianova» 2012 -Sardegna-	€6,00
Etna Rosso DOC «Antichi Vinai» 2014 -Sicilia-	€7,00

BIANCHI

Riccicapriccio Bianco IGT «Pietro Tauro» 2016 -Puglia-	€4,50
Bianchetto del Metauro DOC «Terra Cruda» 2016 -Marche-	€6,00
Ribolla Gialla DOP «La Tunella» 2016 -Friuli-	€6,50
Etna Bianco DOC «Antichi Vinai» 2017 -Sicilia-	€7,00

ALTRI

Prosecco Doc Treviso «Fratelli Collavo» 2016 -Veneto-	€7,00 (<u>Bio</u>)
Tramari rosé di primitivo IGP «San Marzano» 2017 -Puglia-	€5,80
Zibibbo IGP «Valdibella» 2016 -Sicilia-	€5,80 (<u>Bio</u>)
Primitivo dolce naturale DOCG «San Marzano» 2015 -Puglia-	€6,00

Si vous avez une quelconque allergie, n'hésitez pas à en parler à votre serveur.
Durant le mois d'août, les menus découverte en 5 et 7 services seront indisponibles.
Le Jardin ferme à 23h au plus tard et est un espace non-fumeur.
Merci de bien vouloir y respecter les horaires ainsi que le calme.

