

# Bistro

## MAGURO ALLA MEDITERRANEA 17.00

Tartare di tonno con avocado, pomodorini confit, scaglie di mandorle e zest di lime. Accompagnata da stracciatella pugliese.

## PRANZO AD HOKKAIDO 17.00

Tartare di salmone su base di riso basmati, avocado, salsa teriyaki, sesamo bianco e nero.

## L'ESTATE ADDOSSO 14.00

Bulgur e quinoa con pomodorini confit, mozzarella di bufala, acciughe di Cetara, olive taggiasche e pesto di basilico.

## CAVOLO CHE TONNO 18.00

Tagliata di tonno al sesamo con misticanza, cole slow di cavolo cappuccio e maionese al lime.

## L'EQUILIBRATO 12.00

Petto di pollo marinato alla soia, misticanza, riso basmati, scaglie di mandorle e salsa teriyaki.

## CHE TARTARINA 16.00

Tartare di scottona 150 gr al gin delle Alpi, con tuorlo d'uovo, da condire con senape, capperi, acciughe e cipolla.

# Salads & Pokè

## LA TON TONNÈ 10.00

Misticanza, cubotti di tonno scottato, olive taggiasche, fiori di capperi, pomodorini e maionese alle acciughe.

## LA CESAR 10.00

Misticanza, pollo alla piastra, bacon croccante, grana padano DOP, crostini di pane e salsa caesar.

## LA MARPIONA 13.00

Misticanza, polipo arrostito, acciughe del cantanbrico, burrata pugliese, pomodorini confit e avocado.

## LA NOSTRA POKÈ 12.00

Riso basmati, gamberoni alla piastra, misticanza, cavolo cappuccio viola, edamame, pomodorini confit, semi di sesamo e salsa teriyaki.

## LA POKÈ SAMON 14.00

Riso basmati, tartare di salmone, avocado, edamame, philadelphia, scaglie di mandorle, vegan spicy maio e salsa teriyaki.

# Lunch spin-off

CARTAPAGLIA

## Instagram ADDICTED

### PINK BAGEL 12.00

Bagel con salmone affumicato norvegese, cheese cream, avocado e misticanza.

### GREEN BAGEL 11.00

Bagel con pesto di basilico, mozzarella, zucchine grigliate, avocado a fette, pomodorini confit, misticanza e mandorle tritate.

### AVOCADO TOAST 12.00

Pane multicereale, crema di avocado, avocado a fette, uovo fritto, pomodorini confit, ravanelli e sesamo.

### SALMON AVOCADO TOAST 14.00

Pane multicereale, crema di avocado, salmone affumicato norvegese, ricotta, ravanelli, salsa teriyaki e sesamo.

POSTA CHE  
TI PASSA

#AJoyIsComing



## CHE MONDO SAREBBE *senza* Mozzarella

### LA NOSTRA CAPRESE 12.00

Con pomodoro fresco, bufala campana DOP, olive taggiasche, pinoli tostati e olio al basilico.

### PARMA E BOCCONCINI 12.00

Prosciutto crudo di Parma DOP 24 MESI "SIMONINI VITTORIO", bocconcini di bufala campana DOP e basilico fresco.

### LA BURRATINA 12.00

Burrata pugliese "CASEIFICIO OLANDA", pomodorini gialli e rossi semi-dry e verdure grigliate.



## Sandwiches

### IL DISTINTO 9.00

Prosciutto di Parma DOP "SIMONINI VITTORIO", bocconcini di bufala campana, pomodoro fresco a fette e pesto di basilico.

### IL SALUTISTA 9.00

Verdure grigliate, confit, bocconcini di bufala campana e pesto di basilico.

### SUA MAESTÀ IL POLPO 14.00

Tentacoli di polpo fritti, stracciatella pugliese, pesto di pistacchi di Bronte e pomodorini confit.

### LO STRACCIATONNO 14.00

Tartare di tonno, misticanza, stracciatella, pesto di basilico e pomodorini confit.

### THE FRESH CLUB SANDWICH 14.00

Ricotta, gamberoni alla piastra, zucchine e pomodorini confit, servito con cole slow di cavolo cappuccio viola e spicy mayo.

## Dolcetto?

### U CANNOLU SICILIANU 6.00

Tris di piccoli cannoli farciti con crema di ricotta e granella di pistacchi.

### IL GRECO 7.00

Yogurt greco con miele, noci, mandorle in scaglie e ribes.

## Lunch Drinks

### Centrifughe

UVA, BARBABIETOLA E MIRTILLO 6.00

ANANAS, MELA E FINOCCHIO 6.00

ARANCIA, CAROTA E MANGO 6.00

### Matcha

ICE & MILK TÈ MATCHA, LATTE DI MANDORLA E ZUCCHERO DI CANNA 6.00

MATCHA SPRITZ TÈ MATCHA, PROSECCO E ZUCCHERO DI CANNA 6.00

### Rosè

ROSA DEI FRATI | CA DEI FRATI - LUGANA BRUT 5.00

MAXIMUM ROSÈ | FERRARI - TRENTO DOC 7.00

### Wine

I FRATI | CA DEI FRATI - LUGANA 4.50

SELIDA | TRAMIN - GEWÜRZTRAMINER 5.00

RIPASSA | ZENATO - VALPOLICELLA RIPASSO 5.50

Coperto 2,50 €. Per visionare l'elenco allergeni presenti nel nostro menù, richiedi al personale la copia con il dettaglio degli allergeni. I prodotti di seguito elencati possono essere conservati alla temperatura di -18°C: Tonno, salmone, pollo, polipo, gamberoni, edamame, pinna e crema di ricotta.