

DALLA NOSTRA CUCINA

The Lodge



Antipasti

TIEPIDO DI MARE

con pinzimonio di verdure e plancton marino

(2,3,4)

22

CRUDITÈ DEL MEDITERRANEO

crostacei nobili e pescato del giorno

(2,4)

40

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO

stracciatella di bufala e lime

(2,7)

22

ACCIUGHE DEL CANTABRICO

con pan brioche e burro

(1,2,3)

20

SAUTE' DI COZZE

pomodorini, basilico e pane croccante

(14)

18

UOVO DI PAOLO PARISI

spuma di parmigiano e perle di tartufo

(3,7)

16

BATTUTA DI FASSONA

con bottarga di muggine e acciughe

(4)

18

BURRATA DI ANDRIA

con pomodorini misti e basilico fresco

(2)

18

PATANEGRA

con pan tomate (1)

30

Pizza

PATANEGRA	<i>mozzarella, pomodoro e patanegra (1,7)</i>	35
FIOR D'ACCIUGA	<i>scamorza affumicata, fiori di zucca e acciughe (1,4,7)</i>	22
TARTUFINA	<i>mozzarella, pomodoro e tartufo nero (1,7,8)</i>	28

Primi

BAVETTA ALL'ASTICE

pomodoro e basilico

(1,2)

35

FEDELINI AI RICCI DI MARE

su carpaccio di gamberi

(1,2,4)

28

PACCHERI IN CREMA DI SCAMPI

con pomodoro

(1,2,7)

25

TAGLIOLINI DEL PIENNOLO

pomodorini guanciale iberico e basilico

(1)

20

RIGATONE ALLA CARBONARA

Uovo parisi, guanciale e pecorino

(con tarifo fresco +5) (1,3,7)

22

RISOTTO AL BLU DEL CHIANTI

pecorino e mirtilli freschi

(7,9)

22

Secondi

CATALANA DI ASTICE, SCAMPI E MAZZANCOLLE

verdure del campo e maionese al limone

(2,3)

45

TEMPURA DI BRANZINO E GAMBERI

fiori di zucca e spicy mayo

(1,4,3)

25

PESCATO DEL GIORNO

al sale | all'isolana

(4)

9.5 / etto

COSTATA DI MANZO ALLA BRACE

con patate arrosto e verdure al forno

6 / etto

TRANCIO DI RICCIOLA

alla cacciatora

(4,9)

30

MAIALINO SARDO COTTO A LEGNA

fondo bruno al mirto e patate arrosto

(9)

28

FILETTO DI MANZO

al pepe verde con purè di patate

(7,9)

35

Verdure

VERDURE FRESCHE

8

cotte a legna

PATATE ARROSTO

8

al rosmarino

INSALATA MISTA

8

con pomodorini del campo

SPINACI SALTATI

8

al rosmarino

Sushi Bar

SASHIMI 3 pz

<i>Salmon</i> (4)	10
<i>Ventresca di salmon</i> (4)	11
<i>Tonno akame</i> (4)	10
<i>Capasanta</i> (14,6,1)	14
<i>Ricciola</i> (4)	12
<i>Ventresca di tonno otoro</i> (4)	14

<i>Gambero rosso</i> (4)	12
<i>Pesce del giorno</i> (4)	15

SASHIMI MORIAWASE

<i>Mix di sashimi 12 pz</i> (4)	35
<i>Mix di sashimi 24 pz</i> (4)	75

Oyster Bar

OSTRICA CONCAVA MARCOLIN	4.5 cad
OSTRICA FINE DE CLAIRES	4.5 cad
OSTRICA SPECIAL DANIEL SORLUT	4.5 cad

NIGIRI 2 pz

<i>Salmon</i> (4,6,1)	8
<i>Ventresca di salmon</i> (4,6,1)	10
<i>Tonno akame</i> (4)	10
<i>Capasanta</i> (14,6,1)	8
<i>Ricciola</i> (4)	10
<i>Ventresca di tonno otoro</i> (4,6,11)	16

GUNKAN 2 pz

<i>Granchio reale</i> (2,3,4,6,11)	14
<i>Otoro</i> (4,6,1)	16
<i>Salmon phila</i> (4,7,11)	9
<i>Ricciola</i> (4)	12
<i>Capasanta</i> (4,14,6,1)	10
<i>Foie gras</i> (4)	16

Piatto dello Chef

CEVICE DI AJI AMARILLO

Salsa di Aji Amarillo, zenzero, lime e jalapeno
(4,6,1)

19

USUZUKURI

Ricciola, insalata, ponzu e olio al tartufo
(4,5,6)

24

Uramaki

SPICY TUNA

tonno, cetriolo, cipollotto, sesamo nero, jalapeno e salsa kimuchi (2,3,4)

18

DRAGON ROLL

Granchio reale, avocado, gambero cotto, pesce bianco, salmone, tonno e gold (2,4)

24

SALMON TOKYO

salmone, philadelphia, avocado, cetriolo e sesamo (4,7,11)

18

CALIFORNIA

salmone, philadelphia, avocado, tobiko e salsa teriyaki (4,6,1)

18

SALMON PHILA

salmone, philadelphia e mix di sesamo (4,7,11)

18

FOTOMAKIE VEGGIE

a cura del nostro Chef ()*

16

SALMON FUJI

salmone, avocado, cetriolo, cipolla frita, mayo giapponese e salsa sweet chil (4,3)

18

ASTICE ROLL

astice, avocado, furikake, insalata, mayo giapponese e tobiko (2,4,6,11)

30

Sushi Moriawase

Mix di sushi 12 pz (1,4,6)

38

Mix di sushi 24 pz (1,4,6)

76

Cocktails

PASSION FLAME MARGARITA

tequila infusa con jalapeno, arancia rossa, passion fruit, pasta di vanilla

18

NEBBIA A FIRENZE

campari infuso in chicchi di caffè, vermouth rosso "del professore", tanqueray ten infuso with cloves, cardamomo

18

JALISCO ES MI TIERRA

Herradura Blanco, succo di lime, sciroppo di agave e zenzero, Tabasco, Tajín

18

CLOVER CLUB

Sciroppo di lampone fatto in casa, Bulldog Gin, succo di limone

18

COSMOPOLITAN

Belvedere vodka, succo di cranberry, succo di limone, Cointreau

18

Bollicine & Vini al calice

Champagne

BRUT IMPERIAL 18
Moet & Chandon

ICE IMPERIAL 20
Moet & Chandon

Vini Rosè

WHISPERING ANGEL 12
Chateau d'esclans

SCALABRONE 10
Guado al tasso

Vini Bianchi

CHARDONNAY 10
Jermann

PINOT GRIGIO 10
Jermann

Vini Rossi

PINOT NOIR RED ANGEL 10
Jermann

**CHIANTI CLASSICO
CASTIGLIONI** 8
Frescobaldi

Bollicine

ALMA BRUT FRANCIA CORTA
Bellavista

12

ALMA ROSE' FRANCIA CORTA
Bellavista

15

Allergeni

- 1 **CEREALI CONTENENTI GLUTINE** (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O CEPPI IBRIDATI) E PRODOTTI DERIVATI.
- 2 **CROSTACEI** E PRODOTTI A BASE A DI CROSTACEI
- 3 **UOVA** E PRODOTTI A BASE DI UOVA
- 4 **PESCE** E PRODOTTI A BASE A DI PESCE
- 5 **ARACHIDI** E PRODOTTI A BASE A DI ARACHIDI
- 6 **SOIA** E PRODOTTI A BASE A DI SOIA
- 7 **LATTE** E PRODOTTI A BASE A DI LATTE, INCLUSO LATTOSIO
- 8 **FRUTTA A GUSCIO** (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, ANACARDI, NOCI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA).
- 9 **SEDANO** E PRODOTTI A BASE A DI SEDANO
- 10 **SENAPE** E PRODOTTI A BASE A DI SENAPE
- 11 **SEMI DI SESAMO** E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
- 12 **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** (IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L)
- 13 **LUPINI** E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- 14 **MOLLUSCHI** E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

