



TAPAS

CAVIALE CALVISIUS «OSCIETRA IMPERIAL»	30g	138	50g	195
CAVIALE CALVISIUS «TRADITION ROYAL»	30g	100	50g	177
<i>Servito con blinis, uovo mimosa, prezzemolo tritato, scalogni, patata, panna acida al limone e crostini di pane</i>				
LA KIWITRE				33
<i>Ostrica calda n°3, kiwi acidulo</i>				
MINI TACOS DE THON (3 pezzi)				23
<i>Crema alla verbena, gelatina di cetriolo</i>				
TEMAKI DEL PESCATO DEL GIORNO (3 pezzi)				23
<i>Cono giapponese, lime, avocado cremoso</i>				
TARTARE DI VITELLO				25
<i>Millefoglie di patate, maionese affumicata fatta in casa</i>				
VERDURE VERDI IN TEMPURA				15
<i>Zucchine, fiori di zuccina, broccolini</i>				
MARSHMALLOW ALLE ARACHIDI (6 pezzi)				15
HUMMUS DI BARBABIETOLA				20
<i>Grissini croccanti</i>				
PIATTO DI PATA NEGRA, PAN CON TOMATE				40
<i>Prosciutto iberico stagionato, pane strofinato all'aglio</i>				
CALAMARETTI FRITTI				27
<i>Salsa tartara all yuzu</i>				
ARANCINI AI FUNGHI E TARTUFO (3 pezzi)				38
<i>Crocchette di riso all'italiana al profumo di tartufo e funghi</i>				
MELANZANE GRATINATE, MOZZARELLA E BASILICO (5 pezzi)				20
<i>Morbide, arrostate al forno</i>				
TAGLIERE DI SALUMI CORSI (per 2 persone)				43
<i>Selezione di salumi fini, stagionati e affettati al momento</i>				
PIATTO DI FORMAGGI (per 2 persone)				35
<i>Assortimento di formaggi stagionati locali e internazionali</i>				
TAGLIERE LA CRIQUE (per 4 persone)				110
<i>Tagliere speciale dello chef</i>				
PICCOLI DOLCI MIGNON (5 pezzi)				20
<i>Cioccolato e noce pecan, limone basilico, lampone manjari, pesca verbena, fragola</i>				