



MENU

Pranzo



L'ANGOLO
CON VISTA

ANTIPASTI

Il nostro crudo e melone (1)	16,00
Caprese con vista (7)	15,00
Chips di branzino in tempura con creme freches (1, 7, 4)	19,00
Spinacio dry miso con tartufo e gamberi (2, 6, 7)	16,00
Rock shrimps (1, 2, 3, 6, 12)	20,00
Crispy rice di salmone o tonno (1, 3, 4, 6, 12)	15,00

PRIMI

Riso selezione riserva San Massimo al salto con salsiccia di BRA (7, 9)	15,00
Casoncello di mare con burro d'alpeggio e timo limonato (1, 2, 3, 4, 7, 14)	15,00
Pacchero fresco cacio pepe con primizie (1, 7)	15,00
Gioza di wagyu (1, 3, 4, 6, 12)	24,00
Gioza Yazay (1, 3)	14,00
Chirashi misto (4, 11, 12)	16,00

SECONDI

Pescato del giorno con insalata leggera (7, 4)	19,00
Vitello tonnato con maionese al rafano pomodoro confit e la sua salsa (3, 4, 7, 8)	19,00
Mosaico di verdure con ristretto di piselli novelli	18,00
Black Code New York Style (1, 4, 6, 9, 12)	19,00
Pollo Teriaki servito con riso bianco e zuppa di miso (6, 9, 12)	19,00
Salmone anticucho servito con riso bianco e zuppa di miso (6, 9, 12)	20,00

LA NOSTRA SELEZIONE SUSHI

Nigiri di tonno (2pz) (4, 12)	6,00
Nigiri di salmone (2pz) (4, 12)	6,00
Nigiri di branzino (2pz) (4, 12)	6,00
Rooftop Roll (8pz) (1, 2, 3, 4, 6, 11, 12)	20,00
Ebi tempura (8pz) (1, 2, 3, 6, 11, 12)	14,00
Mazara roll (8pz) (1, 2, 3, 4, 6, 11, 12)	20,00

DALLA NOSTRA PASTICCERIA

Dolce del giorno	9,00
Tagliata di frutta esotica	9,00

COPERTO 4,00

PRESSO IL PERSONALE E' A COMPLETA DISPOSIZIONE DELLA CLIENTELA IL QUADRO DEGLI ALLERGENI
(Regolamento Europeo N 1169/2011)

*ALLERGENI

1- glutine 2- crostacei e derivati 3- uova e derivati 4- pesce e derivati 5- arachidi e derivati 6- soia e derivati
7- latte e derivati 8- frutta guscio e derivati 9- sedano e derivati 10- senape e derivati 11- semi di sesamo e derivati
12- anidride solforosa 13- lupino e derivati 14- molluschi e derivati



MENU

Cena



L'ANGOLO
CON VISTA

ANTIPASTI

CALAMARETTO	24,00
Calamaretti gratinati al forno con salsa cipriani (1, 4, 5, 6, 10, 14)	
CATALANA	42,00
Catalana tiepida di aragosta con pomodoro camone e tiger, sedano croccante e cipolla di tropea (1, 2, 9)	
PORRO	22,00
Porro cotto al Jospet con salsa bernese estiva e Jus di vitello (3, 7, 10)	
MANZO	26,00
Carpaccio di Angus con tartare bernese, maionese del cantabrico, chutney di pomodoro, capperi dry e cipolla agrodolce (3, 7, 8, 10)	
POLPETTE	18,00
Polpettine di vitello al sugo di nonna Teresa (1, 5, 7)	
MELANZANE	18,00
Parmigiana di melanzane con provola di Agerola e pomodori del Piennolo (7)	

PRIMI PIATTI

BAVETTE	24,00
Bavette trifilate in oro con arselle di Forte dei Marmi (1, 4, 14)	
FREGOLA	28,00
Fregola sarda con astice blu e la sua bisque	
RAVIOLO	18,00
Casoncello di rombo chiodato mantecato con bisque di crostacei al burro d' Alpeggio e timo	
SOFIA 32	28,00
Risotto mantecato al limone con riduzione di salsa al the verde, lime e tartar di gambero rosso (2, 4, 6, 14)	
PAGOTE	18,00
Pagote selezione Verrigni mantecate cacio, pepe e lime (1, 7)	
CANNELLONE	20,00
Cannellone di pasta fresca fatta in casa con ragout bianco di vitello giovane, patata della Sila e cialda di parmigiano reggiano (1, 3, 7, 9)	

SECONDI

FASSONA Filetto di Fassona cotto alla francese con il suo fondo e patate novelle (3, 9)	31,00
FLANK STICK Duxelle di funghi avvolti da manzo con salmoriglio ai sentori estivi con asparagi noisette (6, 8, 9)	32,00
PERLINA Melanzana perlina secondo tradizione partenopea "A Scarpone" (1, 6, 7)	28,00
SAN PIETRO Filetto di San Pietro alla Nerano con crema di zucchine, latticello di provolone del monaco e zuccina croccante (4, 7)	34,00
TONNO Trancio di tonno rosso avvolto da croccante di nocciole IGP servito con salsa tonnata, pralinato di pistacchio e primizie di stagione (3, 6, 8)	32,00
BRANZINO Branzino al sale verde accompagnato da insalatina croccante di finocchi, arance e olive taggiasche (minimo 2 persone) (4)	38,00

DAL JOSPER

Per la selezione delle nostre pregiate carni dry-aged, frollate con cura nelle nostre vetrine, vi invitiamo a consultare il nostro personale di sala. Saranno lieti di illustrarvi le disponibilità del giorno e di consigliarvi il taglio perfetto, che verrà esaltato dalla cottura nel nostro forno Josper.

DALLA NOSTRA PASTICCERIA

NEW YORK New York Cheesecake ai frutti rossi (1, 3, 7)	10,00
TARTUFO Tartufo di Pizzo al cioccolato con cuore di gelato alla nocciola (1, 3, 7, 8)	10,00
ITALIA Tiramisù fatto in casa (da condividere) (1, 3, 7)	20,00
ROOFTOP ICE CREAM Gelato mantecato al momento (3, 7, 8)	10,00
COPERTO	5,00

PRESSO IL PERSONALE E' A COMPLETA DISPOSIZIONE DELLA CLIENTELA IL QUADRO DEGLI ALLERGENI (Regolamento Europeo N 1169/2011)

*ALLERGENI

1- glutine 2- crostacei e derivati 3- uova e derivati 4- pesce e derivati 5- arachidi e derivati 6- soia e derivati 7- latt e derivati 8- frutta guscio e derivati
9- sedano e derivati 10- senape e derivati 11- semi di sesamo e derivati 12- anidride solforosa 13- lupino e derivati 14- molluschi e derivati



Chorus

L'ANGOLO
CON VISTA