



dolce salato amaro acido umami la buona cucina

Cristian, Roberta, Matteo e Maura

LOUNGE BAR

VIRGIN

- **Giallo 5**
Arancia, ananas, maracuja, soda, lemon juice, cioccolato al mango
- **Bianco 6**
Succo ananas, crema di cocco, cioccolato bianco

PRE DINNER

- **Arancione 8**
Metodo classico, aperol bitter, ginger beer
- **Rosso 8**
Ks vermouth, select bitter
- **Azzurro 9**
Amaretto, blue curacao, rum bianco, ananas, soda

AFTER DINNER

- **Verde 8**
Vodka, lime, zucchero, aloe, matcha green tea
- **Viola 9**
loven, albume, zucchero, limone
- **Nero 9**
Tequila, lime, sciroppo agave, bergamotto, gomma nera
- **Marrone 11**
Whisky, zucchero, angostura, soda
- **Rosa 11**
Gin Illusionist, zucchero, succo di limone, soda
- **Argento 12**
Rum Clarin Vaval, lime, zucchero
- **Oro 18**
Dibaldo zafferano, tonica fever tree

COCKTAILS TRADIZIONALI 7 CON DISTILLATO PREMIUM da 10 a 12

Espresso 1.5 Decaffeinato 2 Marocchino 2 Orzo e Ginseng 2/2.5 Cappuccino 2 Croissant al burro 1.5
Croissant farciti 2 Crodino 4.5 Bibite e succhi 4 Amari e liquori 4 Distillati 5 Distillati riserva 8 Succhi Patrick Font 6
Spremuta 4 The e tisane 3.5 Cioccolata 3.5 con panna 4 Acqua piccola 1.5 Fetta di torta 2.5 Spritz 6

CALICE BOTTIGLIA

● Bianco	5	30
● Bianco riserva	7	45
● Rosso	5	30
● Rosso medio corpo	7	50
● Rosso riserva	9	65
● Bollicine	5	30
● Metodo classico	7	50
● Champagne	12	75
○ Vino dolce	5	30
● Birra artigianale	6	
● Vermouth bianco	6	
● Vermouth rosso	6	

●●● TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

Mocetta, salame nostrano, mortadella, lardo, pancetta, coppa, speck, cotto al forno, crudo di Parma, nostrano, grasso d'alpeggio

piccolo 10 grande 20 singolo 12

PANE CONDITO &

- Tartare di manzo, cavolo viola e salsa rosa 16
- Pomodoro, tonno all'olio e stracciatella di latte 12
- Battuta di gambero rosa, menta e lime 19.50
- Ragout montano, besciamella e Parmigiano 12

ANTIPASTI

- Uova, cipolle e curry 13
- Funghi, guancetta e cerfoglio 18
- Crema di patate, lumache e salicornia 13
- Astice, finocchi e mango 28

PRIMI PIATTI

- Spaghetti rosso tre volte 16
- Gnocchi, capesante, porcini e bisque 15
- Taglierini all'uovo, carciofi croccanti, rucola e Castelmagno 14
- Riso, grasso d'alpeggio, olio e lime 13

SECONDI PIATTI

- Agnello e liquirizia 19
- Cervo, lamponi e erbe amare 21
- Pollo Masala 18
- Ombrina e zafferano 19

DOLCI

- Panna cotta a colori 6
- Lemon cake senza limone 6
- Tiramisu + o - 6
- Cioccolato 6

CONTORNI 5 SERVIZIO PANE 2 SERVIZIO ACQUA 3

wifi: elenaristorante2017 al tavolo la consumazione è obbligatoria