

20

# PROFUMO SPAZIO SENSORIALE

24

## ANTIPASTI

BATTUTO FILETTO DI MANZO CON STRACCIATELLA PUGLIESE, POMODORINI CONFIT E NOCCIOLE TOSTATE AROMATIZZATA AL PIMENTO (5 6) 18

TARTARE DI PESCE BIANCO DEL MEDITERRANEO, PATATA AROMATIZZATA ALL'AVOCADO, CIALDA DI PANE (3 9) 16

VELI DI VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON MAIONESE AL TONNO E FRUTTO DI CAPPERO (14 12 9) 17

TARTARE DI SALMONE AROMATIZZATA AL LIME CON GRANO SARACENO, PANNA ACIDA, SALSA AI FRUTTI ROSSI H (3 6 9) 16

INSALATA AROMATICA, UOVO POCHÉ COTTO A BASSA TEMPERATURA, MELA MARINATA E RIDUZIONE DI ACETO DI MELE (14) 14

PARMIGIANA DI MELANZANE CON BUFALA CAMPANA (3 6) 16

## GASTRONOMIA

BURRATA CON POMODORI CONFIT (6) 15

BURRATA CON ALICI DI CETARA (6 9) 15

PROSCIUTTO DI PARMA E BUFALA CAMPANA (6) 16

GRAN SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI (6) 28

## PRIMI

MEDAGLIONE DI GRANO ARSO CON RIPIENO DI PATATE E MENTA BURRO FRANCESE E PECORINI UBRIACO (3 6 14) 16

RAVIOLI RIPIENO DI CACIO E PEPE ACCOMPAGNATI DA GAMBERI\* E ZESTE DI LIME (3 6 14 9) 18

PACCHERI CON POMODORINI GIALLI E ROSSI, MELANZANA VIOLA FRITTA, BASILICO E RICOTTA DURA (3 6) 14

TAGLIOLINI CON FARINA SENATORE CAPPELLI, PESCE BIANCO DEL MEDITERRANEO E LIMONE DI AMALFI (3 9) 18

BAVETTA TRAFILATA CON ASTICE\* BASILICO GENOVESE E DATTERINO ROSSO (3 4 14) 25

## SECONDI

CALAMARO\* GRIGLIATO SERVITO SU MISTICANZA DI ERBE SPONTANEE CON DEMI GLACÉ DI CALAMARO (6 8) 23

BOCCONCINI DI SALMONE NORVEGESE SU CREMA DI ASPARAGI, VENE CRESS E ASPARAGI CROCCANTI (6) 22

BURGER DI MANZO DI FILETTO DI MANZO, CHEDDAR, POMODORO, LATTUGA, SALSA BURGER E PATATE STICK (3,6,12) 22

FAZZOLETTO DI POLLO CROCCANTE ,IL SUO FONDO DI COTTURA, FRUTTI ROSSI E CREMA DI PATATE ARROSTO (6) 22

BISTECCA DI MELANZANA COTTA A BASSA TEMPERATURA, SERVITA CON RIDUZIONE DI RAPA ROSSA E PATATE AROMATIZZATE ALL'ANETO (3 6) 17

## PIZZA

PIZZA MARGHERITA CON FIORDILATTE, POMODORO ROSSO GARGANO E BASILICO FRESCO (3 6) 10

PIZZA CON FIORDILATTE, POMODORO ROSSO GARGANO, PECORINO ROMANO DOP E GUANCIALE CROCCANTE (3 6) 12

PIZZA CON FIORDILATTE, FIORI DI ZUCCA E ALICI DI CETARA (3 6) 14

FOCACCIA CON CARPACCIO DI ZUCCHINE, STRACCIATELLA E CAPOCOLLO (3 6) 14

FOCACCIA CON MORTADELLA, BURRATA E GRANELLA DI PISTACCHIO (3 6 5) 14

FOCACCIA CON BUFALA E PARMA (3 6) 14

FOCACCIA ALLA PUTTANESCA CON POMODORO PELATO CRUDO, ALICI, OLIVE TAGGIASCHE E FIORI DI CAPPERI (3 9) 12

FOCACCIA CON BUFALA CAMAPANA SALAME VENTRICINA E MIELE (3 6) 14

FOCACCIA BIANCA CON OLIO EVO, SALE MALDON E ROSMARINO (3) 8

## BRACE

### GALIZIANA RUBIA GALLEGA

La particolarità di questa carne galiziana è il colore dorato del grasso ottenuto grazie all'alimentazione di mais, carote, rape, castagne, erbe e orzo. La sua consistenza risulta molto tenera, con una frollatura di 60 giorni. **Consigliata cottura al sangue.**

Filetto 14 euro l'etto peso minimo non garantito **400 g**  
Fiorentina 10 euro l'etto peso minimo non garantito **1.2 kg**  
Entrecotte 12 euro l'etto peso minimo non garantito **600 g**

### SASHI CHOCO

La particolarità di questa carne è che il bovino viene nutrito con fave di cacao, rendendo così di un colore più scuro e con il grasso di color oro, donando note dolci, risulta molto tenera, con una frollatura di 40 giorni. **Consigliata cottura media**

Filetto 13 euro l'etto peso minimo non garantito **400 g**  
Fiorentina 10 euro l'etto peso minimo non garantito **1.2 kg**  
entrecotte 12 euro l'etto peso minimo non garantito **600 g**

### ROSSA DANESE

La particolarità di questa carne sta nel suo grasso intramuscolare medio con un sapore delicato grazie alla sua proporzione grasso-carne. La consistenza di questa carne risulta medio tenera con una frollatura di 30 giorni. **Consigliata cottura media**

Filetto 11 euro l'etto peso minimo non garantito **400 g**  
Fiorentina 8 euro l'etto peso minimo non garantito **1.2 kg**  
Entrecotte 10 euro l'etto peso minimo non garantito **600 g**

### MOOI MOOI OLANDESE

Questa particolare tipologia di vacca, è originaria dei Paesi Bassi vengono utilizzate esclusivamente vacche da latte per la produzione di questa carne, così facendo viene garantita una buona presenza di grassi sparsi tra le fibre muscolari, che conferiscono morbidezza e sapore estremamente piacevoli al palato, con una frollatura che va dai 40 ai 50 giorni. **Consigliata cottura medio - sangue.**

Filetto 12 euro l'etto peso minimo non garantito **400 g**  
Fiorentina 8 euro l'etto peso minimo non garantito **1.2 kg**  
Entrecotte 10 euro l'etto peso minimo non garantito **600 g**

## CONTORNII

CICORIA RIPASSATA 7

PATATE NOVELLE 7

PATATE FRITTE \* 7

VERDURE ALLA BRACE 7

INSALATA PROFUMO 7

## DOLCI

FRUTTINI GELATO MISTI (3) 15

TARTELLETTA DI FROLLA ALLA VANIGLIA CON CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO, CUORE CUORE DI LIME E MERINGA AROMATIZZATA AL LIME (3 6 14) 10

SEMISFERA DI CIOCCOLATO BIANCO CON CREMA, AL FORMAGGIO ,INSERTO DI FRUTTI DI BOSCO FRESCHI SERVITA SU CRUMBLE ALLA VANIGLIA E GEL DI FRUTTI DI BOSCO (3 6) 10

MOUSSE DI CIOCCOLATO VALRHONA AL 70 % CON INSERTO DI CROCCANTE ALLE MANDORLE E CRUMBLE AL LAMPONE (6,3) 10

TIRAMISÙ CLASSICO CON CREMA AL MASCARPONE ED INSERTO DI SAVOJARDO AROMATIZZATO AL CAFFÈ SERVITI CON POLVERE DI CACAO AMARO (3,6,14) 12

FRUTTA DI STAGIONE 12

<b>BITTER PASSION</b>	<b>15</b>
WHISKEY BULLEIT BOURBON ITALICUS SCIROPPO DI PASSION FRUIT ORANGE BITTERS ALBUME	
<b>MEXICAN TIKI</b>	<b>15</b>
TEQUILA ESPOLON REPOSADO RUM APPLETON ESTATE COINTREAU FALERNUM SUCCO DI LIMONE	
<b>ALMOND SOUR</b>	<b>15</b>
MEZCAL CASAMIGOS DISARONNO SCIROPPO DI AGAVE ESTRATTO DI LIME	
<b>VIOLET LADY</b>	<b>30</b>
GIN TANQUERAY TEN SCIROPPO ALLA VIOLETTA SUCCO DI ARANCIA ESTRATTO DI LIME PROSECCO	
<b>ORANGE PINEAPPLE</b>	<b>30</b>
RUM APPLETON ESTATE APEROL SUCCO DI ANANAS ZUCCHERO SUCCO DI LIME	
<b>VANILLA SKY</b>	<b>15</b>
VODKA KETEL ONE COINTREAU ESTRATTO DI LIME MIX DI MANGO E VANIGLIA	
<b>CHERRY BOURBON</b>	<b>15</b>
WHISKEY RED LABEL VERMOUTH BELSAZAR MARASCHINO SUCCO DI ARANCIA	
<b>BULLDOG TONIC CON THOMAS HENRY</b>	<b>13</b>
<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>10</b>
<b>PROFUMO SIN SPIRITS ( ANALCOLICO )</b>	<b>10</b>
GIN TANQUERAY 0.0 SCIROPPO DI GELSOMINO LIME	

**E' DISPONIBILE L'ELENCO COMPLETO DEGLI ALLERGENI PRESENTI IN MENU. PER FAVORE COMUNICARE QUALSIASI ALLERGIA AL PERSONALE.**

*Il pesce / carne destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.*

*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati con asterisco\**

## LISTA ALLERGENI

### ( 1 ) ANIDRIDE SOLFOROSA

*e soffiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni del fabbricante*

### ( 2 ) ARACHIDI

*e prodotti a base di arachidi*

### ( 3 ) CEREALI CONTENENTI GLUTINE

*(Grano, Segale, Orzo, Avena, Farro, Kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano. Incluso destrosio: Maltto destrine a base di grano. Sciroppi di glucosio a base di orzo: Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola*

### ( 4 ) CROSTACEI

*e prodotti a base di crostacei*

### ( 5 ) FRUTTA A GUSCIO

*Mandorle, nocciole, noci, noci di cocchi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e noci del Queensland e i loro prodotti. Tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.*

### ( 6 ) LATTE

*e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; latticello (non compresi latte lacuino caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato).*

### ( 7 ) LUPINI

*e prodotti a base di lupini.*

### ( 8 ) MOLLUSCHI

*e prodotti a base di molluschi.*

### ( 9 ) PESCE

*e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di cianocobalmina o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nelle birre e nel vino*

### ( 10 ) SEDANO

*e prodotti a base di sedano.*

### ( 11 ) SEMI DI SESAMO

*e prodotti a base di semi di sesamo.*

### ( 12 ) SENAPE

*e prodotti a base di senape.*

### ( 13 ) SOIA

*e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti Naturali (E306); tocoferolo d'-alfa naturale, tocoferolo acetato d'-alfa naturale, tocoferolo succo nato d'-alfa Naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fustoceri e fitosteroli esteri a base di soia; esteri di stanoilo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale e base di soia.*

### ( 14 ) UOVA

*e prodotti a base di uova. (Non compreso le uova di tutte le specie di animali acquatici)*