

Garden Bistrot

Antipasti

° Gran Misto di Pesce	20
° Garden Bistrot in Crudités di Mare	24
° Gamberoni tostati al Pistacchio con Riso Venere, Zucchine e filo di Burrata	14
° Capesante e Canestrelli al forno sfumati al Brandy	15
° Tartare di Filetto profumata ai suoi aromi	15
° Tartare di Tonno	18
° Tortino di Verdure su Fonduta di Burrata	12
° Cartoccio di Burrata con Pachino, Basilico in Emulsione di Olio Evo	10
° Salmone in Crudités su Insalatina di Avocado e delizia di Asparagi	15
° Crudo di Parma con Bufala	14
° Polentina con Schie di Laguna e Baccalà mantecato	15
° Impepata di Cozze con Crostini tostati	14

Primi Piatti

° Bigoi in Salsa	12
° Gnocchetti fatti in casa con salsa di Calamarata	16
° Tagliolini al Gambero rosso con Filangé di Zucchine e Zeste di Limone	16
° Raviolo di Branzino su ristretto di Mare	18
° Spaghetti alla Busara	16
° Raviolo agli Asparagi con Philadelphia, Quanciale e Filangé di Zucca	16
° Spaghetti Cacio e Pepe	14
° Spaghetti allo Scoglio	18

Secondi Piatti

° Spada spadellato con Pachino, Olive e Capperi	18
° Seppie nere alla veneziana con Polenta	14
° Trancio di Branzino in delizia di Patate, Capperi, Ciliegino e Olive	17
° Tentacolo di Piovra filato al Miele con Pachino all'Aceto Balsamico	16
° Frittura di Calamari e Gamberoni con Verdurine Croccanti	16
° Tagliata di Angus profumata al Rosmarino con tortino di Patate	16
° Tagliata di Tonno fresco scottato al Sesamo Nero con Misticanza di Verdure	18
° Calamari sfrangiati su manto di Zucca e Verdurine croccanti	14
° Insalata Pokebowl con Riso Venere, Riso Basmati, Tonno scottato, Avocado, Mais Pomodorini, Edamame e Semi di Sesamo	14

Dolci

° Tiramisù "Garden Bistrot" su cestino di Cioccolato Bianco	6
° Sfera di Cioccolato con Crema Chantilly e Frutti di Bosco	6
° Semifreddo al Melone e Mango	6