

# SUMMER

Menù Spoon Restaurant

## TAPAS

— start 18:00 —

### CAMARON

Tacos di gamberi con insalatina di cavolo rosso, avocado e maionese allo zenzero

### GRIEGA

Tacos di insalata greca con salmone marinato e crema guacamole

### ALICI

Tortino di alici al peperoncino

### MACHERO

Empanadas ripiene con sfilaccio di manzo, salsa al pomodoro e soia

### FUEGO

Gamberi scottati alla paprika e prezzemolo

### CUCHARA

Crocchette di salmone croccanti con salsa piccante

### LECHE

Crostino di pane nero con stracciatella di bufala, acciughe e pomodorino

### PATAPICA

Patate gratinate al forno con formaggio e paprika piccante

### PATAPENO

Patate al cartoccio cotte alla brace con mozzarella e jalapeno

## SUSHI

Tartare di tonno & salmone marinata con maionese allo zenzero

Uramaky di gamberi argentini, salmone, maionese con cetrioli, avocado e sesamo nero

Sashimi di branzino al lime, olio extra vergine con sale Maldom

## SALADS

CRUSTACEA: scampi & gamberi crudi, songino, crema di pesto al pistacchio, basilico, menta e riccioli di daikon

SEA: cozze, vongole, calamari, sedano, carote e pomodorini

Ceviche di tonno marinata al limone, spezie e crema di avocado

## HOME MADE

Spaghetti neri con gamberi su crema di datterini gialli

Tortelli con ricotta di pecora su coulisse di pomodoro profumata al basilico

Tagliatella con vongole veraci profumate al lime

## VEGGY

Fusilli integrali estivi, feta, pomodorini secchi e cubetti di melanzana

AMAZZONICA: iceberg, avocado, maracuja, papaya, melone e carambola in emulsione di agrumi

Wok di verdure con stracciatella di bufala

ALCUNI INGREDIENTI POSSONO ESSERE FRESCHI O SURGELATI A SECONDA DELLA DISPONIBILITA' DI MERCATO. PER LA LISTA DEGLI ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE.

# SUMMER

Menù Spoon Restaurant

## SPOONTINO

— after 23:00 —

*Le nostre proposte consistono in fette di Panbauletto XL ai 7 cereali rigorosamente HOME MADE, servite gourmet in diverse varianti dalle tartare di carne e pesce crudo a quelle per vegetariani.*

### OCTOPUS

Piovra alla griglia con pomodorini datterini e crema di patate (con pane ai 7 cereali)

### ITALIAN

Stracciatella di bufala con alici sott'olio, pomodorini e basilico fresco (con pane alla curcuma)

### SALMON

Salmone marinato con crema di melanzane e pomodorini secchi (con pane alla curcuma)

### FASSONA MEAT

Tartare di Fassona con julienne di champignon e scaglie di grana (con pane ai 7 cereali)

### TUNA

Tonno a crudo con emulsione di olio e limone in salsa di avocado (con pane alla curcuma)

## GRILL COOKING

Calamaro alla griglia con pannocchie su insalata verde, pinoli, cubetti di mango, pomodorini e mela verde

Gamberoni alla brace con ananas, verdure e avocado fresco

MEDITERRANEA: pesce spada, gamberoni, tonno, calamaro e filetto di branzino

Spiedo alla brace (salmone, merluzzo, calamari, tonno, gamberi e verdure) con salsa di avocado e ostriche

## COOKED FISH

Tatakya di tonno in crosta di sesamo black&white

Salmone marinato e scottato in salsa greca

Soutè di cozze e vongole al lime e basilico fresco

## CRISPY FISH

Trancio di spada con salsa all'erba cipollina

SPOON CRISPY

Crocante di calamari, gamberi e alici e verdure in pastella

## FISH & FRUIT

Piovra alla brace con anguria profumata alla menta

Gamberoni in crudità con carpaccio di ananas e lime

Carpaccio di tonno al pepe rosa con agrumi a vivo

ALCUNI INGREDIENTI POSSONO ESSERE FRESCHI O SURGELATI A SECONDA DELLA DISPONIBILITA' DI MERCATO. PER LA LISTA DEGLI ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE.