



# Tapas

## CRUDITE'

**Alinado:** salmone marinato alle erbe su crostini di pane giallo alla curcuma

*salmon marinated with herbs on yellow bread turmeric croutons*

**Lubina:** branzino con crema di avocado su crostini di pane giallo alla curcuma

*sea bass with cream of avocado on yellow bread turmeric croutons*

**Atun:** tonno in emulsione al sedano e lime su crostini di pane giallo alla curcuma

*tuna in celery and lime emulsion on yellow bread turmeric croutons*

**Dorado:** tacos croccante di mais con tartare di manzo marinato e senape antica

*crunchy corn tacos with marinated beef tartare and ancient mustard*

## FISH

**Leche:** filetto di acciughe con stracciatella di bufala e pomodorino su crostini di pane giallo alla curcuma

*Anchovies fillet with stracciatella di bufala cheese and cherry tomatoes on yellow bread turmeric croutons*

**Camaron:** tacos di gamberi con insalatina di cavolo rosso, avocado e maionese allo zenzero

*shrimps tacos with red cabbage salad, avocado and ginger mayo*

**Pulpo:** polpo scottato con peperoncino dolce & piccante e patate

*seared Octopus with sweet&spicy pepper and potatoes*

**Calamar:** piccolo fritto di calamari con salsa di avocado e lime

*small fried squid with avocado and lime sauce*

## VEGETARIAN

**Patapica:** patate gratinate al forno con formaggio e paprika piccante

*potatoes au gratin with cheese and spicy paprika*

**Arroz:** riso al salto con verdure in agrodolce

*sautéed rice with sweet and sour vegetables*

**Croquetas:** croquettes di patate con salsa piccante

*potatoes croquettes with spicy sauce*

**Patapeno:** patata al cartoccio cotta alla brace con mozzarella e jalapeno

*baked potatoes cooked on the grill with mozzarella and Jalapeno*

## MEAT

**Pavo:** sfilaccio di tacchino in agrodolce con salsa tartara

*tacos with sweet and sour chicken strips with tartar sauce*

**Machero:** empanadas ripiene con sfilaccio di manzo, salsa al pomodoro e soia

*empanadas with strips of beef tomato and soy sauce*

**Palito:** bastoncini di manzospeziato

*sticks of spicy beef*

**Serrano:** Jamon Serrano con pomodoro e scaglie di pecorino su crostini di pane giallo alla curcuma  
*Jamon Serrano with tomato and pecorino cheese flakes on yellow bread turmeric croutons*

Acqua frizzante San Pellegrino 0,75cl / Sparkling water San Pellegrino

Acqua naturale Panna 0,75cl / Still water Panna - Caffè / Coffee

# Piatti principali

## SEAFOOD

**Battuto di gamberi rosa di fiume crudi con insalata di daikon, vinegrette e bacche rosse**

*Raw pink shrimps with daikon salad, vinegrette and red berries*

**Cooky Tuna Biscotto home made allo zenzero con tartare di tonno rosso e emulsione al lime**

*Cooky tuna ginger biscuit home made with bluefin tuna tartare and lime emulsion*

**Sauté ai frutti di mare (cozze, vongole, calamari, gamberi) profumato agli agrumi**

*Seafood sauté (mussels, clams, squid, shrimps) flavoured with citrus fruit*

## HOMEMADE

**Tagliolini al limone con burrata, asparagi di mare e gamberi rossi in crudité**

*Lemon Tagliolini with burrata, sea asparagus and raw red prawns*

**Orecchiette con cubetti di spigola, julien di zucchine e timo fresco**

*Orecchiette with sea bass cubes, zucchini julien and fresh thyme*

**Gnocchetti di baccalà con vongole e crema al basilico**

*Cod Gnocchi with clams and basil cream*

## COOKED & GRILLED FISH

**Triglia Crispy alle mandorle con purea di edamame**

*Almond Crispy Mullet with edamame puree*

**Spiedo alla brace: salmone, calamari, tonno, gamberi e verdure con salsa di avocado e ostriche**

*Grilled pit: salmon, squid, tuna, prawns and vegetables with avocado sauce and oysters*

**Gamberoni pancettati e scottati con salsa agro piccante**

*Bacon prawns with sour and spicy sauce*

## VEGETARIAN

**Humus di ceci con verdure crude (sedano e finocchietto)**

*Humus of chickpeas with raw vegetables (celery and fennel)*

**Tagliatelle di grano duro BIO HOMADE con topinambur, salsa al pane e olio al cocco**

*ORGANIC durum wheat HOMEMADE Tagliatella with Jerusalem artichokes, bread and coconut oil sauce*

**Millefoglie di melanzana con provola affumicata, zucchine e radicchio**

*Millefeuille of aubergine with smoked cheese, courgettes and radicchio*

## DESSERT

**Tiramisu'**

*Tiramisu*

**Mousse al cioccolato gianduia con cuore ai frutti di bosco**

*Chocolate gianduia mousse with wild berries*

**Cialda croccante con crema al fior di latte**

*Crispy wafer with cream*

**Meringa dello Chef con crema al mango**

*Chef's meringhe with mango cream*

