

SPOON MENÙ



TAPAS

CRUDITES

ALINADO salmone marinato alle erbe su crostini di pane ai 7 cereali
Salmon marinated with herbs on 7 grains bread croutons

LUBINA branzino con crema di avocado su crostini di pane giallo alla curcuma
Sea bass with avocado cream 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 alla senape antica
Cruncy corn tacos with marinated beef tartare and ancient mustard

FISH

CALAMAR piccolo fritto di calamari profumato al lime
Small fried squid scented with lime

CAMARON tacos di gamberi con insalatina di cavolo rosso e maionese allo zenzero
Shrimp tacos with red cabbage salad and ginger mayonnaise

PULPO polpo croccante con crema di patate e cime di rapa su crostino di pane ai 7 cereali
Crunchy octopus with mashed potatoes and turnip tops on 7 grains bread crouton

SARDELLA "caviare calabrese" a base di salsa di bianchetti, peperoncino, semi di finocchio selvatici e avocado fresco su crostino di pane alla curcuma
"Calabrian caviar" based on bianchetti sauce, chili pepper, wild fennel seeds and avocado emulsion on bread turmeric crouton

MEAT

BURRITO tortilla di salsiccia speziata e crema di peperoncini
Spicy sausage tortilla and chili cream

MACHERO empanadas ripiene di manzo, salsa al pomodoro e soia
Empanadas with beef, tomato and soy sauce

ALBONDIGAS polpette di carne al sugo con mentuccia fresca
Meatballs with sauce and fresh mint

IBERICO paleta di prosciutto de cebo Ibérico, pomodoro fresco e scaglie di pecorino su crostini di pane ai 7 cereali
Ibérico Cebo ham, fresh tomato and pecorino cheese flakes on 7 grains bread croutons

GLUTEN FREE-VEGETARIAN-VEG

PATAPICA patate al forno con paprika piccante
Baked potatoes with spicy paprika

ARROZ riso Thai con verdure in agrodolce
Thai rice with sweet and sour vegetables

PAN Y TOMATE bruschette di pomodorini e basilico
Bruschette with tomatoes and basil

ROLLITO involtino di verza ripieno di patate e erdura con coulis di pomodoro
Cabbage roll with potatoes, vegetables and tomato coulis

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

Acqua naturale Panna 0,75cl
Still water Panna

Caffè
Coffee

Coperto
Service charge

SEA FLAVOUR

SPOON SEA ostriche in carpione, salmone marinato alle erbe e agrumi, acciughe al limone e prezzemolo, tonno al pastis e lime Oysters on carp, salmon marinated with herbs and citrus fruits, lemon and parsley anchovies, tuna with pastis and lime

FISH&GIN tartare di gamberi marinati con tanqueray sevilla agli agrumi, julienne di zucchine allo zenzero e sfoglia di pane ai 7 cereali Marinated shrimp tartare with sevilla tanqueray citrus fruits, julienne of ginger courgette and 7 grains bread sheet

Frutti di mare in guazzetto con polentina di mais Guazzetto seafood with corn polenta

HOMEMADE

Tortelli di castagne ripieni di zucca, gamberi al burro di nocciola e erbe aromatiche Chestnut tortelli stuffed with pumpkin, hazelnut butter shrimp and aromatic herbs

Orecchiette cime di rapa leggermente piccanti in panure con acciughe e vongole Orecchiette slightly spicy turnip tops in panure with anchovies and clams

Tagliatelle verdi agli spinaci con finferli e cozze Green spinach tagliatelle with finferli mushrooms and mussels

RISOTTO

Risotto alle capesante con melograno e timo limonato Scallop risotto with pomegranate and lemon thyme

COOKED & GRILLED FISH

Spoon crispy (alici, gamberi e calamari) con spiedo agli agrumi (limone, lime e arancia) Spoon crispy (anchovies, prawns and squid) with citrus spit (lemon, lime and orange)

Cuberol di tonno scottato con semi di girasole, crema delicata al wasabe e misticanza di verdure in crudite' Seared tuna cuberol with sunflower seeds, delicate wasabe cream and raw vegetables mixed salad.

Coda di rospo cotta a bassa temperatura con erbetta ripassate Monkfish cooked at low temperature with fresh herbs

Spiedo alla brace: salmone, calamari, tonno, gamberi, baccala' e verdure con salsa di avocado e ostriche Grilled spit: salmon, squid, tuna, prawns, cod and vegetables with avocado and oysters sauce

GLUTEN FREE-VEGETARIAN-VEG

Polentina di mais bianco con mix di verdure saltate (cavolfiori, broccoli e zucca) White corn polenta with mixed sauteed vegetables (cauliflower, broccoli and pumpkin)

Vellutata di topinambur con lemongrass, germogli misti e dadolata di barbabietola in vinagrette Jerusalem artichoke cream with lemongrass, mixed sprouts and vinagrette beet cubes

Spuma di piselli con verdure baby sbollentate e riduzione di aceto ai lamponi Peas foam with boiled baby vegetables and reduction of raspberry vinegar

Zucca al forno con spinacio croccante, fonduta di zola, pinoli tostati e uvetta Roasted pumpkin with crunchy spinach, zola fondue, toasted pine nuts and raisin

DESSERT

Tiramisù
Tiramisù

Tarte Tatin al Kiwi
Kiwi Tarte tatin

Tortino al cioccolato Gluten-Free con farina di riso e cuore fondente
Gluten-Free chocolate cake with rice flour and dark heart

Cheesecake al Passion Fruit
Passion Fruit Cheesecake