

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
Crunchy 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 gamberoni 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

DESSERT

Tiramisù
Tiramisù

Macedonia con sorbetto al lime
Fruit salad with lime sorbet

MEAT

BURRITO tortilla di salsiccia speziata e crema di peperoncini
Small fried squid scented with lime

MACHERO empanadas ripiene di manzo, salsa al pomodoro e soia
Shrimp tacos with red cabbage salad and ginger mayonnaise

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 pomodorini e basilico su crostini di pane gluten free
Cherry tomatoes and basil on gluten free bread croutons

SEA FLAVOUR

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

Calamaretti scottati con insalatina di carciofi e crema di acciughe
Seared baby squid with artichoke salad and anchovy cream

Aspic con ostriche, verdure, cipolle rosse di Tropea in agro e germogli
Aspic with oysters, vegetables, Tropea red onions in sour and sprouts

SEA CRUDITE': branzino, gamberi rossi, tonno e salmone con mix di salse homemade
Sea bass, red shrimp, tuna and salmon with homemade sauces mix

HOMEMADE

Tortelli di grano saraceno ripieni di gamberi e asparagi con coulis di datterini gialli e rossi
Buckwheat tortelli stuffed with shrimp and asparagus with yellow and red datterini tomatoes coulis

Orecchiette alle vongole e pesto di basilico fresco con panure di acciughe e limone
Orecchiette with clams and fresh basil pesto with anchovies and lemon breadcrumbs

Tagliatelle verdi agli spinaci con cozze e cannolicchi
Spinach Green tagliatelle with mussels and cannolicchi shells

Risotto alle capesante con lime e timo limonato
Scallop risotto with lime 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)

Cuberoll di tonno scottato con semi di girasole, crema delicata al wasabe e misticanza di verdure in crudità
Saered tuna cuberoll with sunflower seeds, mild wasabe cream and raw vegetables mixed salad

Ricciola cotta a bassa temperatura con carciofi alla romana
Ricciola cooked at low temperature with Roman artichokes

Spiedo alla brace: salmone, calamari, tonno, gamberi, baccalà 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

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

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

Caponatina con verdure miste (melanzane, zucchine, peperoni, sedano, pomodorini, carote e pinoli)
Caponatina with mixed vegetables (aubergines, courgettes, peppers, celery, cherry tomatoes, carrots and pine nuts)

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

Acqua naturale Panna 0,75cl
Still water Panna

Caffè
Coffee

Tartelletta di frolla con chantilly e fragole fresche
Pastry Tartlet with chantilly and fresh strawberries

Cheesecake al Passion Fruit
Passion Fruit Cheesecake

NESPRESSO Selection:

BRAZIL / GUATEMALA / INDIA / PERÙ / DECAFFEINATO

Coperto
Service charge