

# SPOON MENÙ

## TAPAS

### CRUDITES

**ALINADO** Tartare di salmone marinato agli agrumi su crostini di pane ai 7 cereali  
Salmon marinated tartare with herbs on 7 grains bread croutons

**LUBINA** Sashimi di branzino con crema di avocado su crostini di pane giallo alla curcuma  
Sea bass Sashimi with avocado cream on yellow bread turmeric croutons

**ATUN** Dadolata di tonno in emulsione al sedano e lime su crostini di pane giallo alla curcuma  
Tuna diced in celery and lime emulsion on yellow bread turmeric croutons

**DORADO** Cialda croccante di mais con tartare di manzo e senape antica  
Crispy corn wafer 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  
Prawns tacos with red cabbage salad and ginger mayonnaise

**PULPO** Polpo croccante con patate e paprika  
Crunchy octopus with potatoes and turnip tops

**LECHE** Acciughe del Cantabrico, pomodorini e stracciatella di burrata su crostini di pane ai 7 cereali  
Cantabrico Anchovies, cherry tomatoes and "stracciatella di burrata" on 7 grains bread croutons

### MEAT

**BURRITO** Tortilla con salsiccia speziata e crema di peperone dolce  
Tortilla with spicy sausage and sweet pepper cream

**MACHERO** Empanadas ripiene di manzo in salsa di pomodoro e soia con formaggio  
Empanadas stuffed with beef in tomato and soy sauce with cheese.

**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 dolce  
Baked potatoes with sweet paprika

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

**HUMMUS** di ceci con carote, peperoni e sedano  
Chickpea hummus with carrots, peppers and celery

**PISTO** Ratatouille di verdure saltate in padella su crostino di pane gluten free  
Ratatouille of sautéed vegetables on gluten free bread croutons

## RESTAURANT

### ANTIPASTI / STARTERS

**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

**SEA CRUDITE'** Scampi, ostriche, branzino, gamberi viola, salmone, tonno con mix di salse homemade  
Scampi, oysters, sea bass, purple prawns, salmon, tuna with homemade sauces mix

**ASTICE** alla mediterranea con olive taggiasche, pomodorini, cipolle di Tropea e capperi di Pantelleria  
Mediterranean lobster with taggiasche olives, cherry tomatoes, Tropea onions and Pantelleria capers

**CARPACCIO** di CAPASANTA , pompelmo rosa, crema di caprino, salsa piccante, sale al carbone e sale delle Hawaii  
Scallop carpaccio, pink grapefruit, caprino cream, spicy sauce, coal salt and Hawaiian salt

### SPOON MEET

Plato de Cebo Iberico  
Cebo Iberico Ham Plate

Tartare di Fassona battuta al coltello  
Fassona Tartare battered

Carrè di maialino cotto 12 ore a bassa temperatura con chutney di mele piccante e finferli  
Rack of pork cooked 12 hours at low temperature with spicy apple chutney and chanterelle

### GLUTEN FREE-VEGETARIAN-VEG

Maccheroncelli Gluten free di farina alle lenticchie rosse e riso integrale con datterini rossi  
Maccheroncelli Gluten free red lentils flour and brown rice with red datterini

Vellutata di broccoli con dadolata di pera caramellata  
Broccoli velvet with caramelized pear nut

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

Paella vegetariana profumata allo zafferano  
Saffron-scented vegetarian paella

### PRIMI PIATTI/FIRST COURSE

(pasta fatta in casa/homemade pasta)

Orecchiette alle vongole veraci, crema di cime di rapa e peperoncino  
Orecchiette with clams, turnip tops cream and chili

Tagliolino al nero di seppia con tartare di gamberi e stracciatella  
Cuttlefish ink tagliolino with prawns and stracciatella tartare

Fileja ai sapori di mare con datterini rossi (cozze, vongole, calamari e gamberi)  
Seafood flavours Fileja, with datterini red tomatoes (mussels, clams, squid and prawns)

Risotto alla zucca con guazzetto di cozze  
Pumpkin risotto with mussels stew

### SECONDI PIATTI/SECOND COURSE

Calamaro "A la plancha" con peperoni verdi e rossi dolci alla brace  
"A la plancha" Squid with green and red sweet peppers grilled

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)

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

Gamberoni pancettati alla brace con crema di pomodoro piccante  
Grilled bacon prawns with spicy tomato cream

### DOLCI/DESSERT

Tiramisù dello Chef  
Chef Tiramisù

Tartelletta chantilly e kiwi  
Pastry Tartlet with chantilly and Kiwi

Cheesecake al marron glacé  
Cheesecake with marron glacé

Mousse di gianduia con nocciole e ribes  
Gianduia mousse with hazelnuts and currant



Acqua frizzante San Pellegrino 0,75cl Sparkling water San Pellegrino	Caffè Coffee
Acqua naturale Panna 0,75cl Still water Panna	Coperto Service charge

	GUATEMALA: Audace e setoso	INTENSITÀ 6	PERÙ: Fruttato e Elegante	INTENSITÀ 6
BRAZIL: Dolce e morbidamente vellutato	INDIA: Intenso e speziato	INTENSITÀ 10	DECAFFEINATO: Forte e gentile	INTENSITÀ 7