



MY FOOD MY STYLE

Una passione che tocca le corde più profonde, la motivazione e la voglia di innovazione tipiche di un ragazzo di vent'anni dal talento puro che da grande vuol diventare chef di eccellenza, sono gli ingredienti della nostra proposta culinaria e di un'avventura il cui esito è nelle emozioni che sapremo trasmettervi.

PER PRESENTARCI

Quattro assi di crudo	€ 24
Baccalà in olio di cottura con la sua maionese, pane croccante e pomodorini	€ 12
Polentina con sugo di vongole e salsa al prezzemolo	€ 10
Uovo pochè con fonduta di formaggio e tartufo	€ 10
Caprese a modo mio	€ 10
Bollito di vitello con quinoa, salsa tonnata, insalata russa e marmellata di cipolla rossa	€ 12

LE PASTE

P - quadro con salsa panna, cipolla brasata, salmone affumicato, porro fritto e pomodoro arrosto	€ 14
Il mare nel risotto	€ 14
Tortelli di pesce con salsa al burro di arachidi e curry, sogliola e spinaci bolliti	€ 16
L'orto nel risotto	€ 14
Fidanzati al fumè	€ 12
Chitarrina con finferli, magro, pane al tartufo e pinoli	€ 14

I PIATTI DI MARE

Grigliata "Addio Anni 80"	€ 20
Cappasanta frita con piselli e fave	€ 16
Cotoletta di rombo con erbe di campo e patate	€ 22
Cubo di salmone affumicato e marinato in salsa Thai con maionese di rapa rossa, insalatina e brodo leggero al Campari	€ 18

I PIATTI DI TERRA

Coscia di agnello con salsa rafano, spugnole, barbabietole, carote e purea al limone	€ 20
Filetto di kobe brasato	€ 24
Petto di piccione con salsa sedano rapa e raguse	€ 18
Pancia di maiale marinata in salsa Teriyaki con arancia candita e finocchi croccanti	€ 16

MENU DEGUSTAZIONE DI PESCE

Chips di tapioca
Baccalà in olio di cottura con la sua maionese, pane croccante e pomodorini
Il mare nel risotto
Cappasanta frita con piselli e fave
Ghiacciolo Hendriks
Pan di Spagna al cacao con crema di pistacchio, caffè e pasta sfoglia

€ 55 *Caffè e bevande escluse*

MENU DEGUSTAZIONE DI CARNE

Chips di tapioca
Bollito di vitello con quinoa, salsa tonnata, insalata russa e marmellata di cipolla rossa
Chitarrina con finferli, magro, pane al tartufo e pinoli
Petto di piccione con salsa sedano rapa e raguse
Ghiacciolo Hendriks
Tartelletta di frolla con cremoso, gianduia, arancia e caramello, gelato al cioccolato

€ 50 *Caffè e bevande escluse*

DESSERT

Tartelletta di frolla con cremoso, gianduia, arancia e caramello, gelato al cioccolato	€ 8
Pan di Spagna al cacao con crema di pistacchio, caffè e pasta sfoglia	€ 6
Ghiacciolo Hendriks	€ 4
Macedonia osmotizzata	€ 8
Quattro praline di cioccolato dalla nostra pasticceria	€ 6

Coperto e Servizio € 3



Ci farebbe piacere conoscere la tua opinione
GROOVY RESTAURANT