



CHAMPAGNE AND
LOUNGE BAR

Menu

ANTIPASTI

Edamame con fiocchi di sale Maldon	€ 8,00
Edamame aromatizzate alla scorza di arancia, soia e paprika	€ 8,00
Verticale di pepite di Parmigiano	€ 15,00
Focaccina dello Chef con crudo di Bassiano e Burratina di Andria IGP	€ 18,00
Crocchetta di patate su fonduta di cacio e pepe	€ 7,00
Tartar di manzo al coltello con uovo di quaglia e Tartufo nero fresco grattugiato	€ 27,00
Scampi gratinati	€ 30,00
Astice alla Catalana	€ 40,00

PRIMI

Tonnarello al tartufo fresco	€ 26,00
Trofie Cardoncelli e tartufo fresco	€ 22,00
Pappardelle carciofi, guancialetto e scaglie di Castelmagno	€ 20,00
Tonnarello all' astice	€ 34,00
Spaghettoni agli scampi	€ 30,00
Tonnarello Cacio e pepe con granella di pistacchi di Bronte	€ 18,00
Mezze maniche all'Amatriciana	€ 17,00
Riso "Acquarello" ai 3 pomodori con fonduta di pecorino	€ 23,00

Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale nel caso di allergie o intolleranze alimentari o nel caso in cui stia seguendo una dieta vegetariana. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Alcuni ingredienti dei nostri piatti potrebbero essere surgelati all'origine acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria. Potete chiedere al nostro personale per la lista degli allergeni



CHAMPAGNE AND
LOUNGE BAR

SECONDI

Burger "Bollicine" all'Oro (Cheddar - cipolla caramellata - patatine deepers)	€ 50,00
Filet mignon al rosmarino su battuto di patata arrosto affumicato al legno di cedro	€ 33,00
Filet mignon all'Oro	€ 70,00
Tartar di salmone avocado, scaglie di mandorle e erba cipollina	€ 21,00
Tartar di tonno con straciatella di Bufala e pomodorino confit	€ 24,00
Stinco di maiale al forno con patate novelle	€ 34,00
Barchetta di spigola al forno con olive Taggiasche, pachino e patate	€ 25,00

DOLCI

Sfera di cioccolato bianco al tiramisù	€ 8,00
Cannolo Siciliano	€ 8,00
Baklava con gelato alla vaniglia	€ 8,00
Fruttini	€ 10,00

Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale nel caso di allergie o intolleranze alimentari o nel caso in cui si stia seguendo una dieta vegetariana. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Alcuni ingredienti dei nostri piatti potrebbero essere surgelati all'origine acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria. Potete chiedere al nostro personale per la lista degli allergeni



CHAMPAGNE AND
LOUNGE BAR



CHAMPAGNE AND
LOUNGE BAR

APPETIZERS

Edamame with Maldon salt flakes	€ 8,00
Edamame flavoured with orange peel, soy and paprika	€ 8,00
Vertical of nuggets of Parmesan	€ 15,00
Chef's scone with raw Bassiano and Burratina di Andria IGP	€ 18,00
Potato croquette on cheese fondue and pepper	€ 7,00
Hand chopped Beef tartar with quail egg and fresh grated black truffle	€ 27,00
Scampi gratinated	€ 30,00
Astice alla Catalana	€ 40,00

FIRST COURSES

Tonnarello with fresh truffle	€ 26,00
Trofie Cardoncelli and fresh truffle	€ 22,00
Pappardelle artichokes, cheek and flakes of Castelmagno	€ 20,00
Tonnarello with lobster	€ 34,00
Spaghetti with prawns	€ 30,00
Tonnarello Cheese and pepper with pistachio grains of Bronte	€ 18,00
Mezze maniche all'Amatriciana	€ 17,00
Rice "Acquarello" with 3 tomatoes and pecorino cheese fondue	€ 23,00

To avoid any unpleasantness, please inform our staff in advance if you have allergies or if you have any food allergies or intolerances, or if you are on a vegetarian diet, please inform our staff in advance. you are following a vegetarian diet. We are prepared to advise you in the best best advice. Some of the ingredients in our dishes may have been originally frozen or purchased fresh and frozen by us with a blast chiller for proper preservation in compliance with health conservation in compliance with health regulations. You can ask our staff for the list of allergens.

SECOND COURSES

Burger "Bollicine" all'Oro (Cheddar - caramelized onion - deepers fries)	€ 50,00
Filet mignon with rosemary on beaten roast potato smoked with cedar wood	€ 33,00
Filet mignon to Gold	€ 70,00
Salmon avocado tartar, almond flakes and chives	€ 21,00
Tuna tartar with buffalo stracciatella and confit tomatoes	€ 24,00
Baked pork shank with new potatoes	€ 34,00
Baked sea bass with Taggiasche olives, pachino and potatoes	€ 25,00

DESSERT

White chocolate ball with tiramisu	€ 8,00
Cannolo Siciliano	€ 8,00
Baklava with vanilla ice cream	€ 8,00
Fruttini	€ 10,00

To avoid any unpleasantness, please inform our staff in advance if you have allergies or If you have any food allergies or intolerances, or if you are on a vegetarian diet, please inform our staff in advance. you are following a vegetarian diet. We are prepared to advise you in the best best advice. Some of the ingredients in our dishes may have been originally frozen or purchased fresh and frozen by us with a blast chiller for proper preservation in compliance with health conservation in compliance with health regulations.

You can ask our staff for the list of allergens.



CHAMPAGNE AND
LOUNGE BAR