

**BAY**  
RESTAURANT & BAR AMERICAIN



## CRUDI

Lo scampo* dell'Oceano Atlantico nord orientale (Scozia) 2.	€ 6 al pz.
Il gambero rosso* di Mazara del Vallo (Sicilia) 2.	€ 6 al pz.
L'ostrica Speciale de Gillardeau (calibro n. 04) 14.	€ 6 al pz.
L'ostrica Kys Marine L'Etoile (calibro n. 03) 14.	€ 7 al pz.
Il caviale Tradition Royal servito con blinis, pane tostato, panna acida e burro (30 gr. o 50 gr.) 14.7.	€ 2,5 al gr.

## PER INIZIARE

Le acciughe del Mar Cantabrico confezione da 48 gr. "Reserva" con burro, crostini caldi, pomodorini confit, schiacciata di patate al prezzemolo 1.2.4.7.12.	€ 20
Il polpo* alla brace con passatina di ceci e pomodori confit 9.14.	€ 22
I calamaretti* fritti con pimientos de Padrón e maionese spicy 1.3.14.	€ 22
Le mazzancolle* alla Busara con crostoni di pane all'olio EVO e origano 1.2.	€ 28
La tartare di manzo di Fassona con i suoi condimenti 1.3.4.6.10.	€ 24

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento.  
Potrebbe essere mantenuto ad una temperatura ≤ -19° per 24 ore | -35° per 15 ore.  
Abbiamo a disposizione su richiesta una carta dedicata con allergeni presenti nei nostri piatti e relative classificazioni di portate adatte a vegetariani e celiaci.*

Coperto € 7,00

## PRIMI PIATTI

Il risotto Riserva S. Massimo mantecato  
con Grana Padano DOP 36 mesi e tartufo nero 7. € 24

Lo gnocchetto alla versigliese con code di scampi\* 1.2.3.4.9.14. € 23

Le linguine alle vongole veraci e prezzemolo 1.4.14. € 23

I ravioli all'amatriciana con salsa al pecorino romano  
e polvere di bacon croccante 1.3.7.12. € 20

Le penne alla Norma con ricotta salata 1.7. € 22

Il minestrone di verdure classico 7.9. € 18

## SECONDI PIATTI

Il trancio di branzino alla ligure 4.12. € 35

La grigliata di crostacei: scampi\*, mazzancolle\* e astice\* 2. € 40

La trota del Garda alla mugnaia 1.4.7. € 35

Il carrè d'agnello con terrina di patate e tartufo nero 1. € 33

Il filetto di manzo garronese alla griglia lisciato  
all'olio Olivariva Garda DOP € 35

1 Kg. di fiorentina "Garronese Veneta" alla griglia  
con salsa bernese, sale Maldon e patate croccanti 1.4.  
(ideale come piatto unico o da condividere) € 70

La trilogia di funghi: grigliati, fritti e sauté 1.3.7. € 22

## CONTORNI

Il riso basmati all'inglese <sup>1.</sup> € 8

Le patate Dippers <sup>1.</sup> € 8

L'insalata di verdure di stagione € 9

Le verdure alla griglia € 9

Il finocchio con arance e menta € 9

La peperonata € 9

Le patate croccanti al forno con pasta d'acciuga,  
olive nere e prezzemolo <sup>1.4.</sup> € 9

## HOLLYFOOD

Il B-KK Burger <sup>1.3.7.</sup> € 24

La Caesar Salad <sup>1.3.7.</sup> € 18

La pizza gourmet ai formaggi e tartufo nero <sup>1.7.</sup> € 25

Lo Splendido Club Sandwich <sup>1.3.7.10.</sup> € 20

## FORMAGGI

La degustazione di formaggi:  
cinque formaggi freschi e affinati con confetture e miele <sup>5.7.10.</sup> € 15

# DESSERT

La crème brûlée alle bacche di vaniglia bio del Madagascar e lamponi <sup>3.7.8.</sup> € 12

La torta di rose tiepida con crema soffice all'Amaretto di Saronno (da mangiare con le mani) <sup>1.3.7.8.</sup> € 12

La meringata con crema chantilly, fragoline di bosco e sorbetto alla fragola <sup>3.8.</sup> € 12

Sunset: mousse e daquoise al cocco e frutta esotica <sup>3.8.</sup> € 12

Noisette Cafè: frangipane alla nocciola, cremoso alla nocciola, mousse al caffè, caramello al mou salato e grue di cacao <sup>1.3.7.8.</sup> € 12

Il gelato alla vaniglia bio del Madagascar o al fiordilatte o alla nocciola del Piemonte IGP o al cioccolato 70% servito con pralinato di nocciole e mandorle <sup>3.7.8.12.</sup> € 9

Il sorbetto alla pera o al limone o al mirtillo o all'arancia al cucchiaino mantecati al momento oppure da bere con vodka o Franciacorta € 9

## SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati;
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova.;
4. Pesce e prodotti a base di pesce;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti;
9. Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape;
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

I nostri piatti potrebbero contenere allergeni, contrassegnati con i numeri a lato dei piatti. Rivolgersi al personale per l'elenco completo degli allergeni e per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni contenuti nei piatti.

\* Il prodotto potrebbe essere congelato all'origine