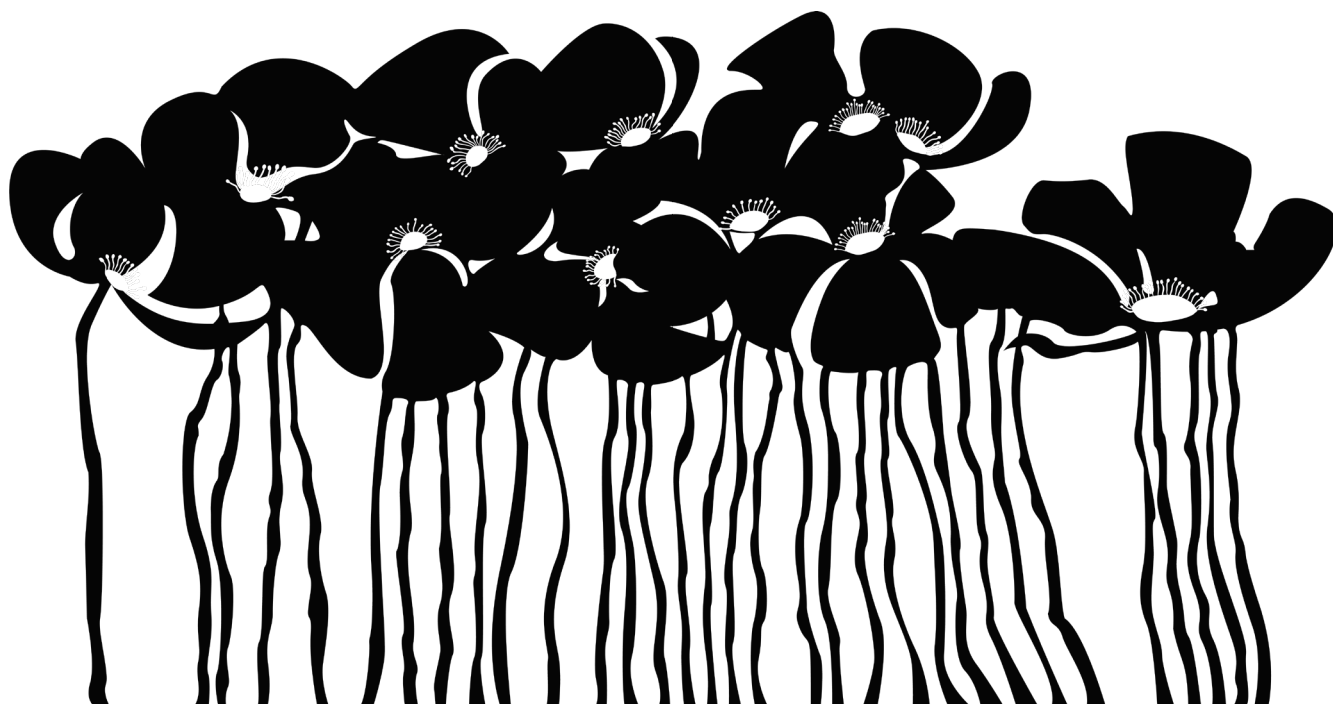


**COCKTAILS &
APERITIVO**

COCKTAILS

WHITE CURRENT	22	GARDEN SHIFT	22
Pisco, Frangelico, Mix Agrumi, Anice		Bombay Sapphire, Lime, Basilico	
PEACH LINE	22	MARINA EAST	22
Santa Teresa, Lime, Organics Fizzy Peach		Vodka Grey Goose, St Germain, Mix Agrumi, Soda	
EAST WAKE	22	PINK STATIC	22
Bombay Sapphire, Bitter Martini, Orange Bitter, Wasabi		Sake, Lime, Soda al Pompelmo Rosa	
CEDAR ROOM	22	AFTER EIGHT	22
Angel's Envy Bourbon, Mela, Angostura		Bombay Sapphire, Drambuie, Martini Rosso, Bitter Martini, Ciliegia al Maraschino	
LOW TIDE	22	CLEAR SIGNAL (analcolico)	20
Grey Goose Vodka, Nolly Prat, Foglia D'ostrica		Amarico, BTTR, Yuzu, Soda al Pompelmo Rosa	
SOUTH DECK	22	CLASSIC COCKTAILS	18
Patron Tequila, Vida Mezcal, Lime, Ancho Reyes		PREMIUM COCKTAILS	20+



CRUDI

Plateau di ostriche e crostacei ⁽¹⁴⁾ 45

2 Baby Kys, 2 Gillardeau, 2 gamberi rossi, 2 scampi

2 Baby Kys, 2 Gillardeau, 2 red prawns, 2 langoustines

Ostrica Baby Kys N.5 ⁽¹⁴⁾ 6

Ostrica Gillardeau N.3 ⁽¹⁴⁾ 8

Gambero rosso locale 2^* ⁽¹⁴⁾ 6

Local red prawn 2^

Scampo locale 2^* ⁽¹⁴⁾ 7

Local langoustine 2^

TAPAS

EDAMAME ⁽⁶⁾ 8

spicy edamame

CORN RIBS ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹¹⁾⁽¹⁴⁾ 12

togarashi e pepe sancho

togarashi, sancho pepper

PIZZETTA ⁽¹⁾⁽⁷⁾ 14

senza lievito, pomodoro, alici cantabriche, mozzarella, jalapeño

no yeast, tomato, Cantabrian anchovies, mozzarella, jalapeño

TACOS (3pz) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹⁰⁾⁽¹¹⁾⁽¹⁴⁾ 18/24

guacamole / *guacamole* 18

tonno rosso / *red tuna* 24

fassona / *beef tartare* 21

LANGOSTINO MELOSO ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾⁽¹¹⁾⁽¹⁴⁾ 24

gamberi croccanti, guacamole, crepes

crispy prawns, guacamole, crepes

CALAMARI E GAMBERI FRITTI ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽¹⁴⁾ 20

maionese al rocoto, lime

fried calamari and prawns, rocoto mayo

STICKY CHICKEN ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁶⁾⁽¹¹⁾⁽¹⁴⁾ 18

pollo fritto korean-style, glassa piccante agrodolce

korean-style chicken, spicy sweet & sour glaze

GYOZA (4pz) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁶⁾⁽⁹⁾⁽¹¹⁾⁽¹⁴⁾ 14/18

gamberi / *prawns* 18

maiale / *pork*, 16

verdure / *vegetables* 14

PATATE FRITTE 12

in tripla cottura con maionese al rocoto

triple cooked fries with rocoto mayo

VINI AL CALICE

wines by the glass

BIANCHI / *white wines*

12 - 18

Scelta fra tre etichette

ROSSI / *red wines*

12 - 18

Scelta fra tre etichette

ROSÉ / *rosé wines*

12 - 18

BOLLICINE

sparkling wines by the glass

FRANCIACORTA

14 - 16

FRANCIACORTA ROSÉ

16

CHAMPAGNE

20

BIRRE

beers

BIRRA

8

Bottiglia 33cl

BIRRA ANALCOLICA

8

Bottiglia 33cl

ORGANICS

soft drinks

ORGANICS

6

Lemon, Tonic, Ginger, Red Bull

ACQUA

water

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE

6

Bottiglia 75cl

Tutti i prezzi sono in Euro () Iva inclusa. In caso di allergie si prega di consultare il personale di sala.

Il nostro pesce crudo, marinato ed affumicato viene abbattuto a -20°C secondo le normative europee (CE 853/2004).

*Il prodotto potrebbe essere preparato con materia prima congelata all'origine. Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II Del Reg. UE n. 1169/20011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

LISTA DEGLI ALLERGENI 1. Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i 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 come mandorle, nocciole, noci, pistacchi 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 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

All prices are in Euro () VAT included In case of allergies, please consult the dining room staff

Our raw, marinated and smoked fish is blast frozen to -20 °C according to European regulations (CE 853/2004) *Product might be prepared using ingredients frozen at source

We kindly inform our customers that all food and drink prepared and administered in this exercise, ingredients or additives can contain traces that are considered allergens List of allergenic ingredients used are listed below Annex II of EU Reg No 1169/2011 - "Substances or products that cause allergies or intolerances"

LIST OF ALLERGENS 1 Cereals containing gluten such as wheat, rye, barley oats, spelled, kamut and their derived strains and derived products 2 Crustaceans and shellfish products 3 Eggs and egg products 4 Fish and fish products 5 Peanuts and products based on peanuts 6 Soy and soy products 7 Milk and milk-based products (including lactose) 8 Nuts such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products 9 Celery and products based on celery 10 Mustard and mustard products 11 Sesame seeds and sesame seed products 12 Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of total sulfur dioxide 13 Lupins and products based on lupins 14 Molluscs and shellfish products One of our appointed managers is at your disposal to provide any additional support or information, including the provision of appropriate documentation, such as specific operating instructions, recipe books, original labels of the raw materials

Tutti i prezzi sono in Euro (€) Iva inclusa. Prices are in Euro (€) and VAT included.