

THE
MODERNIST
BISTRO

50€

PLATANO CROCCANTE

Avocado Guacamole | Avocado Guacamole

Jalapeños, Avocado, Coriandolo, Lime, Platano croccante

Jalapeños, Avocado, Coriander, Limes, Crispy Green Banana

Hummus di Ceci | Chickpeas Hummus

Ceci, tahina, succo di limone, sale al limone, pane Pida

Chickpeas, tahina, lemon juice & pida bread

Questo piatto è disponibile con pane senza glutine | This dish is available with gluten-free bread

PINZA | FLAT BREAD

Salmone Marinato in Soia, Cipollotto, Chimichurri al Peperoncino, Ravanello Bianco

Fresh Salmon Marinated In Soy, Sauce, Spring Onion, Chili Chimichurri & White Radish

Cachapas | Cachapas

Frittella venezuelana di mais dolce, mozzarella, panna acida, pico de gallo

Venezuelan sweet corn pancake, mozzarella cheese, sour Cream, pico de gallo

Manzo Tiradito | Truffle Beef Tiradito

Filetto di Manzo, Salsa Ponzu Chipotle, Chips di Tartufo, Funghi Shitake

Beef Fillet, Chipotle Ponzu, Truffle Chips, Shitake Mushrooms

Salmone Teriyaki | Salmon Teriyaki

Salmone, broccolo cinese, riso basmati, confit di cipolla di tropea, lime alla griglia, semi di sesamo

Salmone, bok choy, steamed basmati rice, "tropea onion" confit, grilled lime, sesame seeds

Thai curry verde alle verdure | Vegetarian thai green curry

Zucchine, Peperoni Rossi & Gialli, Fagiolini, Cavolfiori, servito con Riso Basmati

Zucchini, Yellow & Red Bell Pepper, Green Beans, Cauliflower W/ Basmati Rice

DOLCE

ANANAS PICCANTE | SPICY PINEAPPLE

Ananas Marinato con Lemongrass e Peperoncino Peruviano, Gelato al Cocco

Marinated Pineapple with Lemongrass and Peruvian Chili, Coconut Ice Cream

Bevande incluse | Beverage included

Prosecco di benvenuto, vino fermo bianco o rosso | Sparkling wine, white or red

(1 bottiglia ogni 2 pax | 1 bottle every 2 pax)

Acqua naturale(1 bottiglia ogni 2 pax | 1 bottle every 2 pax)