

MENÙ RISTORANTE

CRUDI

Raw Bar

Ostrica al naturale *14 <i>Oyster</i>	6 al pz
Ostrica, tobiko e salsa ponzu allo yuzu *1;4;6;12;14 <i>Oyster, tobiko, and yuzu ponzu sauce</i>	7 al pz
Ostrica, gel di campari e zest d'arancia *12;14 <i>Oyster, Campari gel and orange zest</i>	7 al pz
Ostrica, cetriolo e lime *14 <i>Oyster, cucumber and lime</i>	7 al pz
Crudo di gambero rosso, la sua testa fritta, maionese vegetale alle nocciole e salsa verde *2;8 <i>Red prawn tartare, fried prawn head, hazelnut vegetal mayo and green sauce</i>	7 al pz

ANTIPASTI

Starter

Polpo arrosto, crema di ceci montata al rosmarino, melanzana al miso e carote al burro *1;12;14 <i>Roasted octopus, chickpea cream whipped with rosemary, miso eggplant and buttered carrots</i>	19
Lattughino in osmosi alla brace, crudo di scampi, maionese al lime e caviale *2;3;4 <i>Charcoal-grilled lettuce, raw scampi, lime mayo and caviar</i>	18
Sashimi del giorno, gel di teriyaki, lamponi liofilizzati e gelatina all'arancia *4;6;12 <i>Sashimi of the day, teriyaki gel, freeze-dried raspberries and orange jelly</i>	19
Tartare di salmone, papaia, gel di mela verde, olio alla rucola, pepe di sechuan e croccante di tapioca *4;6;8;12 <i>Salmon tartare, papaya, green apple gel, oil with rucola, sechuan pepper and tapioca crisp</i>	19
Spuma di patate, crudo di gamberi, uovo di quaglia pochè *2;3;12 <i>Potato foam, raw shrimp, poached quail egg</i>	23
Carpaccio di manzo, castagne arrosto, spuma e croccante di parmigiano *1;7 <i>Beef carpaccio, roasted chestnuts, mousse and crispy parmesan cheese</i>	19

PRIMI

Pasta

Spaghetti alla chitarra al caffè, burro affumicato; battuto di scampi, caviale e alga nori *1;2;3;4;6;7;9;12;14 <i>Coffee-Infused Spaghetti alla Chitarra, Smoked Butter, Langoustine Tartare, Caviar, and Nori Seaweed</i>	24
Tortelli ripieni di ventresca di tonno al barbecue, emulsione agli agrumi, crudo di capesante e salsa corallo *1; 2; 3; 4; 6; 7; 9; 12; 14 <i>Tortelli stuffed with grilled belly tuna, citrus emulsion, scallop raw, and coral sauce</i>	24
Malloreddus con crema di melanzana bruciata, crudo di gamberi, burrata, riduzione di bisquè e pistacchio *1;2;3;6;7;8;9;12 <i>Malloreddus with burnt eggplant cream, raw shrimp, burrata, bisque reduction and pistachio</i>	23
Gnocchi di patate dolci, ragù di lepre, cioccolato fondente e sedano croccante *1;3;6;7;8;9;12 <i>Sweet potato gnocchi, hare ragout, dark chocolate and crispy celery</i>	22
Risotto alla zucca mantecato al mascarpone, funghi oyster arrostiti, nocciole e fondo bruno *6;7;8;9;12 <i>Risotto with pumpkin, roasted oyster mushrooms, hazelnuts and brown cheese</i>	23

SECONDI

Main Courses

Tataki di tonno, cavolfiore arrosto, melagrana e panna acida *4;7;12 <i>Tuna tataki, roasted cauliflower, pomegranate, and sour cream</i>	23
Filetto di pescato del giorno <i>Catch of the day</i>	28 / 30
Petto d'anatra arrosto, indivia belga alla vaniglia, purè di patate dolci, fondo bruno *6;7;9;12 <i>Roasted duck breast, vanilla-flavored Belgian endive, sweet potatoes as well and brown sauce</i>	25

CONTORNI

Sides

Patate in tripla cottura <i>Triple-cooked potatoes</i>	7
Asparagi alla brace <i>Grilled asparagus</i>	8
Misticanza <i>Green salad</i>	8

INSALATE

Salads

Insalata mista, galletto affumicato, melone, guancia croccante ed emulsione al balsamico *12 <i>Mixed salad with smoked cockerel, melon, crispy pancetta, and balsamic emulsion</i>	20
Burratina con pomodori confit, alici, misticanza e olive taggiasche *4;7 <i>Burrata cheese with confit tomatoes, anchovies, leaf salad and taggiasche olives</i>	20
Insalata di gamberi, porcini e parmigiano *2;7 <i>Prawn salad, porcini mushrooms and parmesan cheese</i>	20

Allergeni

1)Glutine 2)Crostacei 3)Uova 4)Pesce 5)Arachidi 6)Soia 7)Latticini 8)Frutta a guscio 9)Sedano 10)Senape 11)Sesamo 12)Solfiti 13)Lupini 14)Molluschi

www.pailote.it