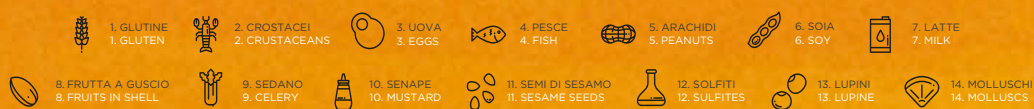




ALL DAY FOOD MENU

Veuve Clicquot

Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, richiedi informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.
Dear guest, if you have any allergy and/or food intolerance, please feel free to ask information about our food and drinks.



STARTERS

Edamame* 6 Edamame	11€
Spicy Edamame* 6,11 Spicy Edamame	12€
Crispy rice con tartare a scelta: tonno, salmone 1,3,4,6 Crispy rice with tartare choice between: tuna, salmon	38€
Gyoza di pluma iberico 1,6 Iberian pluma Gyoza	28€
Tataki di tonno con cipolle rosse di tropea brasate e salsa ponzu 1,4,6 Tuna tataki with braised Tropea red onion and Ponzu sauce	40€
Calamari fritti con peperoncino e lime 4,6,8 Fried squid with chilli and lime	25€
Bao con pulled pork, salsa yakiniku, cavolo cappuccio e kewpie mayo 1,3,4,6,10,11 Bao with pulled pork, yakiniku sauce, cabbage and kewpie mayo	18€

CONTORNI - SIDE DISHES

Funghi con burro all'aglio e soia 1,4,6,7 Mushrooms with garlic butter and soy	18€
Friggitelli con goma dressing 1,3,6,11 Friggitelli peppers with goma dressing	16€
Patate dolci con teriyaki e sesamo 1,6 Sweet potatoes with teriyaki and sesame	18€

INSALATE - SALADS

Insalata Phi con asparagi, pomodori e salsa al miso 1,6 Phi salad with asparagus, tomatoes and miso sauce	25€
Melanzane arroste, pomodori e salsa di zenzero 1,6,11 Roasted eggplants, tomatoes and ginger sauce	23€
Tuna** salad con avocado, tonno e salsa di cetrioli e wasabi 1,3,6,7 Tuna salad with avocado, tuna, cucumbers and wasabi sauce	28€

SUMMER PAIRING BY

Veuve Clicquot

Crispy rice con tartare a scelta: tonno, salmone 1,3,4,6
accompagnato da un calice di
"Veuve Clicquot St Pétersbourg"
Crispy rice with tartare choice between: tuna, salmon
served with a glass of "Veuve Clicquot St Petersbourg"
68€

Calamari fritti con peperoncino e lime 4,6,8
accompagnato da un calice di
"Veuve Clicquot St Pétersbourg"
Fried squid with chilli and lime
served with a glass of "Veuve Clicquot St Petersbourg"
55€

Branzino con pomodoro e zenzero
accompagnato da un calice di
"Veuve Clicquot Rosé"
Sea bass with tomato and ginger
served with a glass of "Veuve Clicquot Rosé"
80€

ROBATA

Ribeye 180gr. con salsa di soia e sesamo 1,6,11 Ribeye 180gr. with soy sauce and sesame	70€
Maialino iberico* 160gr. con yuzu e salsa al tartufo nero 1,3,4,6 Iberian piglet 160gr with yuzu and black truffle sauce	55€
Yakitori - due spiedini di pollo con cipolloto 1,6 Yakitori - two chicken skewers with spring onion	15€
Salmone** teriyaki 1,6 Teriyaki salmon	38€
Branzino con pomodoro e zenzero Sea bass with tomato and ginger	40€
Astice arrosto con burro al peperoncino verde e shiso 1,2,4,6,7 Roasted lobster with green pepper butter and shiso	120€

PIZZE

Luciano's 1,4,7 <i>pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro pachino, basilico</i> tomatoes, buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil	30€
Tartufo 1,7,12 <i>mozzarella fior di latte, crema di tartufo, tartufo fresco</i> mozzarella cheese, cream of truffle and fresh truffle shaved on top	65€
Preziosa 1,7 <i>mozzarella fior di latte, culatello, stracchino, crema di tartufo</i> mozzarella cheese, culatello, soft stracchino cheese and cream of truffle	30€
Smeralda 1,4,7 <i>mozzarella fior di latte, salmone, fichi, cipolla caramellata, Philadelphia al basilico, pomodoro giallo, basilico</i> mozzarella cheese, salmon, figs, caramelized onion, basil flavor cream of cheese, yellow cherry tomatoes, basil	30€
Mare 1,4,7 <i>mozzarella fior di latte, tonno rosso sott'olio, pesto al basilico, pomodorino rosso al forno</i> mozzarella cheese, red tuna in oil, basil pesto, baked red tomato	30€
Vegana 1 <i>pomodoro, olio al basilico, prezzemolo, olive nere, pomodoro pachino</i> tomato, basil oil, parsley, black olives and cherry tomatoes	25€

DESSERT

Fruttini 7,8 Sorbetti alla frutta nel loro guscio naturale - 6 pezzi assortiti Fruit sorbets in their natural shells - 6 assorted pieces	30€
Gelato - Ice-Cream 3,7 Crema - Plain Vanilla	10€
Sorbetto - Sorbet Limone - Lemon	10€
Frutta fresca - Fresh fruit	10€
Mochi	18€