

THE COAT

club

“Fermati ogni tanto.
Fermati e lasciati prendere
dal sentimento di meraviglia
davanti al mondo.”

Tiziano Terzani



L'eredità di Sun Tzu

CARPACCIO DI MANZETTA ABRUZZESE DI CAMPO IMPERATORE CON PEPE DI SICHUAN E CARDAMOMO SU CRYSTAL BREAD 1.2.4.6	22
MELANZANE DELLO YUNNAN RIPIENE DI MAIALINO NERO D'ABRUZZO DALLA FATTORIA SANTA FELICITA 6	30
RIMEDIO OMEOPATICO Whisky mix, Agrumi mix, Liq. Thai, Agave	
RAVIOLI DI CRISTALLO AL BRANZINO DELL'ADRIATICO, STRACCIATELLA E PORRO FERMENTATO 4.6.7.11	25
OSHIROI Gin, Crema acida, Yuzu, Lemongrass	
FILETTO ALLE CINQUE SPEZIE CINESI CON BACCELLI E FUNGHI ORECCHIO DI GIUDA 6	40
RISTORO DEL NAVIGANTE Mezcal, Erbe, Zenzero, Zucchero di cespugli	
FICO REALE DI ATESSA, TÈ LAPSANG, CETRIOLO BARATTIERE, RABBARO E FROLLA AL KUMQUAT 1.3.7	10
TROPICAL PUNCH	
<i>DEGUSTAZIONE L'EREDITÀ DI SUN TZU</i>	75

Abbinamento

CALICI VINO	30
COCKTAILS	30

La via della seta



SGOMBRO MARINATO SHIME SABA, UOVA DI BLACK COD,
MAIONESE ALLA SOIA E FIORI BlinQ Blossom 20

3.4.6

SHRUB FIZZ | Gin, Agrumi mix, Aceto di riso, Lemongrass, Soda

TRIGLIA DI SCOGLIO NANBANZUKE 22

3.6.92

RISOTTO ACQUERELLO CON ZUCCHINE, FIORI, ANEMONE DI MARE
E BARRAMUNDI 30

6.4

IL REPOSADO | Tequila Reposado, Agrumi mix, Agave

BIANG BIANG! PAPPARDELLE CINESI CON MANZETTA ABRUZZESE,
CRUDITÉ DI VERDURE E CORIANDOLO 26

1.6.11

CORVINA DEL PACIFICO MISOYAKI CON ZUCCHINE, KIMCHI E DAIKON 35

4

CONQUISTADORES | Mezcal, Coriandolo, Agrumi Mix

BAVETTA DI WAGYU, POMODORO PERA D'ABRUZZO E SALSA SATAY 45

5.8

GELATO ALLA CREMA CON UOVA DI GALLINA TRUENTUM,
SALSA DI SOIA INVECCHIATA, BISCOTTO ALLO YUZU E RUBY CHOCOLATE 10

1.3.6.7

TOMMY'S SHU | Tequila, Yuzu, Aceto, Agave

DEGUSTAZIONE LA VIA DELLA SETA 100

Abbinamento

CALICI VINO 30

COCKTAILS 30

Vegan Voyage

FUNGO SHIITAKE, PATATE VIOLA, ALGHE E UMEBOSHI	14
TEMPEH GORENG, CARCIOFO E ARACHIDI	16
1.5.6	
SHRUB SAN SHU Shochu, Gin Sapido, Caramello, Champonzu	
SPAGHETTI DI RISO E FAVE FERMENTATE	18
1.6.11	
SEITAN SHOGAYAKI E BIETOLINE VARIOPINTE	22
1.6.12	
SPRING GIN Gin, Viola, Gelsomino, Sambuco, Bergamotto, Agrumi Mix	
PESCA DI SAN SALVO, ZUCCHERO FILATO, MERINGA DI ACQUA FABA E CRUMBLE AL TÈ MATCHA	10
1	
FLOREAL PUNCH	
<i>DEGUSTAZIONE VEGAN VOJAGE</i>	60

Abbinamento

CALICI VINO	30
COCKTAILS	30





Mini Voyage

TRE PORTATE SCELTE DALL'OSPITE

50

Desserts

FICO REALE DI ATESSA, TÈ LAPSANG, CETRIOLO BARATTIERE,
RABARBARO E FROLLA AL KUMQUAT

1.3.7

10

GELATO ALLA CREMA CON UOVA DI GALLINA TRUENTUM,
SALSA DI SOIA INVECCHIATA, BISCOTTO ALLO YUZU E RUBY CHOCOLATE

1.3.6.7

10

PESCA DI SAN SALVO, ZUCCHERO FILATO, MERINGA DI ACQUA FABA
E CRUMBLE AL TÈ MATCHA

1

10

ALLERGENI : Reg.UE 1169/2011 La presenza di allergeni è indicata in ogni pietanza del menu
1 glutine 2 crostacei 3 uova 4 pesce 5 arachidi 6 soia 7 latte 8 frutta a guscio 9 sedano
10 senape 11 sesamo 12 solfiti 13 lupini 14 molluschi

EXECUTIVE CHEF • MIRCO D'AMICO