

THE COAT

club

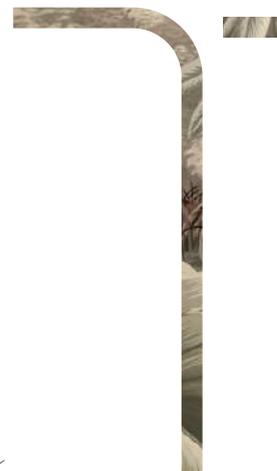
“Fermati ogni tanto.
Fermati e lasciati prendere
dal sentimento di meraviglia
davanti al mondo.”

Tiziano Terzani



Scirocco

Vento d'autore



GUNKAN DI PESCATO DELL' ADRIATICO E GRANOTURCO	16
2.4	
IL CALAMARO E LE PUNTARELLE	16
14.12.6	
GINGER SOUR <i>vodka, zenzero, agrumi mix, apple sour, lemongrass</i>	15
PAD THAI E CIME DI RAPA	21
2.3.5.4.6	
RAVIOLO DI NASELLO, STRACCIATELLA, PORRO FERMENTATO E CORIANDOLO	21
2.4.6.11	
SHISO SMASH <i>gin, agrumi mix, shiso, basilico</i>	15
PESCATRICE, MAYONESE AL WASABI E AGRETTI ALLO YUZU	26
3.4	
TRIGLIA KABAYAKI, DATEMAKI E INSALATA DI DAIKON	26
4.6.12	
PENICILLIN <i>whisky mix, zenzero, agrumi mix, agave</i>	15
FRAGOLE E CIOCCOLATO BIANCO	11
1.3.7	

Degustazione Scirocco per tutti i commensali 60

UN ANTIPASTO

UN PRIMO PIATTO

UN SECONDO PIATTO

UN DOLCE tra le varie proposte

Abbinamento

TRE CALICI DI VINO SELEZIONE "THE COAT"	15
TRE COCKTAILS	30

Carnale



LINGUA GRIGLIATA, CAVOLO CINESE, SALSA YAKITORI E CHIPS DI KALE	12
1.6.12	
SHISO SMASH <i>gin, agrumi mix, shiso, basilico</i>	15
RAMEN DI CHITARRINA TERAMANA, PANCETTA SCOTTATA DI MAIALINO NERO E UOVA MARINATE	20
1.3.6	
PENICILLIN <i>whisky mix, zenzero, agrumi mix, agave</i>	15
BIANCOSTATO, KABAYAKI E CARCIOFO	27
6.12	
PENICILLIN <i>whisky mix, zenzero, agrumi mix, agave</i>	15
SISE AL MANDARINO	11
3.7	

Degustazione Carnale per tutti i commensali 50

L'ANTIPASTO

IL PRIMO PIATTO

IL SECONDO PIATTO

UN DOLCE tra le varie proposte

Abbinamento

TRE CALICI DI VINO SELEZIONE "THE COAT" 15

TRE COCKTAILS 30

Shojin Ryori

il cibo della devozione

FALAFEL, HUMMUS DI CECI NERI E YUZU 11	8
ZUCCA DELICA, CAVOLFIORIO VIOLA E POLVERE DI TARTUFO GINGER SOUR <i>vodka, zenzero, agrumi mix, apple sour, lemongrass</i>	10 15
IL "MISOSTRONE" 6	15
PENICILLIN <i>whisky mix, zenzero, agrumi mix, agave</i>	15
TOFU SANDWICH CON FUNGHI SHIITAKE 1.3.6	18
PENICILLIN <i>whisky mix, zenzero, agrumi mix, agave</i>	15
CIOCCOLATO, PASSION FRUIT, COCCO E WASABI 1	11

Degustazione Shojin Ryori

40

UN ANTIPASTO

IL PRIMO PIATTO

IL SECONDO PIATTO

UN DOLCE tra le varie proposte

Abbinamento

TRE CALICI DI VINO SELEZIONE "THE COAT" 15

TRE COCKTAILS 30





La retina del pescatore ci offre ...

PESCE DI STAGIONE PESCATO IN MODO SOSTENIBILE
E PREPARATO NELLO STILE THE COAT

2

Desserts

FRAGOLE E CIOCCOLATO BIANCO	11
1,3,7	
SISE AL MANDARINO	11
1,3,7,8	
CIOCCOLATO, PASSION FRUIT, COCCO E WASABI	11
1	

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