

THE COAT

club

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

Tiziano Terzani



Variazione in giallo



RICCIOLA, CREMA DI CAVOLFIORE FERMENTATO AL MISO, CAPRINO AL CURRY E PESTO DI PISTACCHIO 1.4.6.7.8 HIGH BALL CONCIATO <i>rum conciato, milk wash, curcuma, pepe, miso e cola</i>	12
LINGUA DI MANZO ALLA GENOVESE CON KATSUOBUSHI 4 HIGH BALL CONCIATO <i>rum conciato, milk wash, curcuma, pepe, miso e cola</i>	11
PAD THAI 1.2.3.4.6.8 GINGER SOUR <i>vodka, agrumi mix, apple sour, lemongrass, zenzero</i>	14
DENTICE ARROSTO SULLA SUA PELLE, SALSA CURCUMA, UOVA DI SALMONE, ARANCIA E FINOCCHIO 2.4.7 GINGER SOUR <i>vodka, agrumi mix, apple sour, lemongrass, zenzero</i>	20
TIRAMISÙ 3.7.8 PORTO ROSSO	11
LA DEGUSTAZIONE <i>Variazione in giallo</i>	50
LA DEGUSTAZIONE DI TRE COCKTAIL	30
IL SINGOLO COCKTAIL IN FORMATO GRANDE	15

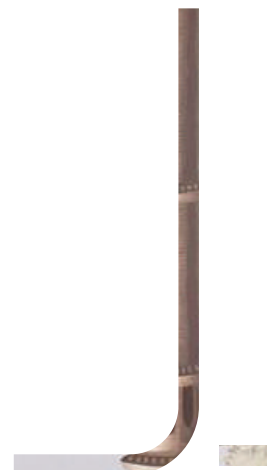
Sinfonia d'autunno



SGOMBRO BRUCIATO, ZUCCA MARINATA E LA SUA SPUMA AROMATIZZATA AL CARDAMOMO CON TAMARINDO 4.12 SHRUB DAIQUIRI <i>passion fruit, aceto di riso, rum, agrumi mix</i>	12
TARTARE DI SCAMPO AROMATIZZATO ALLO YUZU, CONETTI DI CALAMARO CON JUS DI MELA, ZENZERO E SEDANO 2.9.14 SHRUB DAIQUIRI <i>passion fruit, aceto di riso, rum, agrumi mix</i>	18
RISO CON RAMEN DI CIPOLLOTTO ARROSTITO, VELI DI CEFALO CERINO MARINATO, TOPINAMBUR E UOVA DI ARINGA 4.6.7 GINGER SOUR <i>vodka, agrumi mix, apple sour, lemongrass, zenzero</i>	15
GYOZA DI CONIGLIO ALLA CACCIATORA CON ESTRATTO DI GAMBERI BIANCHI PROFUMATO ALLO ZENZERO 2.7.9.12 GINGER SOUR <i>vodka, agrumi mix, apple sour, lemongrass, zenzero</i>	14
PESCATO IN OLIOCOTTURA, INSALATINA DI ALGHE WAKAME E SALICORNIA, DAIKON MARINATO E QUINOA CROCCANTE 4 IMPROVED PENICILLIN <i>whisky mix, zenzero, agrumi mix, agave</i>	19
AGNELLO LATICAUDA IN VARIAZIONE, CAVOLO CAPPUCCIO E SALSA DI BIETA 7.9.11 IMPROVED PENICILLIN <i>whisky mix, zenzero, agrumi mix, agave</i>	20
CUBO DI VELLUTO 7.8	11
LA DEGUSTAZIONE <i>Sinfonia d'autunno</i>	80
LA DEGUSTAZIONE DI TRE COCKTAIL	30
IL SINGOLO COCKTAIL IN FORMATO GRANDE	15

Veg foliage

VARIAZIONE DI CIME DI RAPA CON AGLIO, RISTRETTO DI VERDURE E TARTUFO BIANCO 9	11
IL CHINOTTO DEL CONTE MENOZZI <i>liquirizia liquida Menozzi, aceto balsamico di Modena DOP, Campari bitter, Dom Benedictine</i>	
RISO ALLA ZUCCA, SALSA AL TAMARINDO, NOCCIOLE TOSTATE E CAGLIATA DI MANDORLA 8	13
SHRUB D'AUTUNNO <i>gin, liquore alla nocciola, dry orange, aceto di riso, agrumi mix, sciroppo di zucchero</i>	
RAPE COTTE SOTTO CENERE E VARIAZIONE DI LEGUMI PERDUTI DI UN TEMPO 12	13
GINGER SOUR E BARBABIETOLA <i>vodka, agrumi mix, apple sour, sciroppo lemon grass, zenzero, barbabietola</i>	
AVOCADO, MELA ZITELLA E CACHI 7	11
LA DEGUSTAZIONE <i>Veg foliage</i>	40
LA DEGUSTAZIONE DI TRE COCKTAIL	30
IL SINGOLO COCKTAIL IN FORMATO GRANDE	15





I fuori menu

COME UNA ZUPPA PESCARESE 1.2.4.14	17
PANCIA DI MAIALINO, MELA E LIQUIRIZIA 1.6.7.8.12	16

Desserts

TIRAMISÙ 3.7.8	11
CUBO DI VELLUTO 7.8	11
AVOCADO, MELA ZITELLA E CACHI 7	11

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