

# THE COAT

club

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

Tiziano Terzani





# Sfumature in giallo

RICCIOLA, CREMA DI CAVOLFIORE FERMENTATO AL MISO, CAPRINO AL CURRY E PESTO DI PISTACCHIO 1.4.6.7.8	12
HIGH BALL CONCIATO   <i>rum conciato, milk wash, curcuma, pepe, miso e cola</i>	
ANIMELLA ALLA MILANESE CON CIME DI RAPA 1.3	13
HIGH BALL CONCIATO   <i>rum conciato, milk wash, curcuma, pepe, miso e cola</i>	
LINGUINA TRAFILATA AL BRONZO CON GALANGA, RICCI DI MARE E PAPARAZZE 1.2.4.14	15
GINGER SOUR   <i>vodka, agrumi mix, apple sour, lemongrass, zenzero</i>	
FILETTO DI VITELLO, VELLUTATA DI CAROTA AL CARDAMOMO ED INSALATINA DI MIRTILLI 12.8	20
GINGER SOUR   <i>vodka, agrumi mix, apple sour, lemongrass, zenzero</i>	
TIRAMISÙ 3.7.8	11
PORTO ROSSO	
LA DEGUSTAZIONE <i>Sfumature in giallo</i>	60
LA DEGUSTAZIONE DI TRE COCKTAIL	30
IL SINGOLO COCKTAIL IN FORMATO GRANDE	15

# Winter variazione



SGOMBRO BRUCIATO, ZUCCA MARINATA E LA SUA SPUMA AROMATIZZATA AL CARDAMOMO CON TAMARINDO 4.12	12
<i>SHRUB DAIQUIRI   passion fruit, aceto di riso, rum, agrumi mix</i>	
TARTARE DI SCAMPO AROMATIZZATO ALLO YUZU, CONETTI DI CALAMARO CON JUS DI MELA, ZENZERO E SEDANO 2.9.14	18
<i>SHRUB DAIQUIRI   passion fruit, aceto di riso, rum, agrumi mix</i>	
RISO CON RAMEN DI CIPOLLOTTO ARROSTITO, VELI DI CEFALO CERINO MARINATO, TOPINAMBOUR E UOVA DI ARINGA 4.6.7	15
<i>GINGER SOUR   vodka, agrumi mix, apple sour, lemongrass, zenzero</i>	
GYOZA DI CONIGLIO ALLA CACCIATORA CON ESTRATTO DI GAMBERI BIANCHI PROFUMATO ALLO ZENZERO 2.7.9.12	14
<i>GINGER SOUR   vodka, agrumi mix, apple sour, lemongrass, zenzero</i>	
PESCATO COTTO IN ARGILLA, ALGHE WAKAME E SALICORNIA IN INSALATA, COCOCCIA MARINATA, QUINOA CROCCANTE 4	19
<i>IMPROVED PENICILLIN   whisky mix, zenzero, agrumi mix, agave</i>	
AGNELLO LATICAUDA IN VARIAZIONE, CAVOLO CAPPUCCIO E SALSA DI BIETA 7.9.11	20
<i>IMPROVED PENICILLIN   whisky mix, zenzero, agrumi mix, agave</i>	
CUBO DI VELLUTO 7.8	11
LA DEGUSTAZIONE <i>Winter variazione</i>	70
LA DEGUSTAZIONE DI TRE COCKTAIL	30
IL SINGOLO COCKTAIL IN FORMATO GRANDE	15

# Veg foliage

VARIAZIONE DI CIME DI RAPA, RISTRETTO DI VERDURE,  
NOCCIOLE E TOPINAMBOUR 10  
8.9

RADICIO E FASIOI 13  
9

IL CHINOTTO DEL CONTE MENOZZI | *Liquirizia liquida Menozzi, Aceto balsamico di  
Modena DOP, Campari Bitter, Dom Benedictine*

RISOTTO CON AGRUMI, SALSA AL MANDARINO, CAGLIATA DI MANDORLA E  
FINOCCHIETTO SELVATICO 16  
8.9

SHRUB D'AUTUNNO | *Gin, liquore alla nocciola, dry orange, aceto di riso, agrumi mix,  
sciropo di zucchero*

IL CARCIOFO, AGLIO NERO E SALSA AL PREZZEMOLO 16  
12.8

GINGER SOUR E BARBABIETOLA | *vodka, agrumi mix, apple sour, sciropo lemon grass,  
zenzero, barbabietola*

AVOCADO, MELA ZITELLA E CACHI 11  
7

LA DEGUSTAZIONE *Veg foliage* 50

LA DEGUSTAZIONE DI TRE COCKTAIL 30  
IL SINGOLO COCKTAIL IN FORMATO GRANDE 15

# Desserts

TIRAMISÙ 11  
3.7.8

CUBO DI VELLUTO 11  
7.8

AVOCADO, MELA ZITELLA E CACHI 11  
7

**ALLERGENI:** Reg.UE 1169/201 - 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

