



THE COAT
c l u b

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

Prêt à manger

Esprimiamo la nostra filosofia culinaria curando ogni dettaglio anche nelle semplici proposte.

Cinque portate finger ed un cocktail

30



Soffi d'autunno

Canocchie, cime di rapa e zenzero 2, 9	15
Quinto quarto, tsukemono e salsa verde	15
Gyoza di coniglio e consommé di funghi shitake 1, 6, 9	22
Anatra laccata, mele e cipolla	28
Fluffy cake, mango e curry 1, 3, 7	10
La degustazione	60



L'estate che va via

Carpaccio in stile "The Coat"	18
1, 4, 10	
Orata in saor e shiso	18
1, 4, 6	
Risotto, cefalo fumé e tosazu	22
1, 4, 6	
Spaghetto, galanga, cozze e ricci di mare	25
1, 14	
Pescato, bieta e beurre blanc alla soia	28
4, 7	
Agnello, anice, barbabietole e liquirizia	26
9	
Pera, sake e caramello	10
4, 7	
La degustazione	80



Veg foliage

Falafel e hummus 8	8
Ravioli di sedano rapa e salsa al curry * 1, 3, 9	14
Risotto, funghi shiitake, senape e aglio nero 6, 7, 10	22
Finocchio, lampone e liquirizia 7	12
Selezione di gelati e sorbetti	10
La degustazione	50

* Variante vegana:
Ravioli di sedano rapa al vapore e salsa al curry
9



Coperto	3
Caffè	2
Acqua	3

ALLERGENI:

Reg. UE 1169/2011 La presenza di allergeni è indicata in ogni pietanza del menù

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.