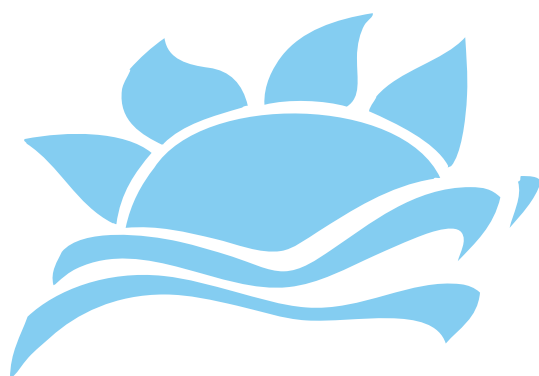




menù
RISTORANTE

www.paillote.it

OSTRICHE & CRUDI / OYSTERS & RAW BAR

Ostrica naturale ⁽¹⁰⁾ <i>Natural oyster</i>	4
Ostrica, mela verde, scalogno, vinaigrette ⁽¹⁰⁾ <i>Oyster with green apple, shallot, vinaigrette</i>	5
Ostrica, mayo mandorle, olio basilico, finger lime ^(9, 10) <i>Oyster with almond mayonnaise, basil oil, finger lime</i>	5
Ostrica frita con mayo wasabi ^(1, 8, 10) <i>Fried oyster with wasabi mayonnaise</i>	5
Ostrica gratinata, zenzero, furikake ^(1, 4, 14, 10) <i>Gratinated oyster with ginger, furikake</i>	5
Gambero al pezzo ⁽⁵⁾ <i>Red prawn</i>	per perzzo / per piece 7
Scampo al pezzo ⁽⁵⁾ <i>Langoustine</i>	per perzzo / per piece 8

ANTIPASTI / STARTERS

Seppia, spuma patata affumicata, polvere prezzemolo e pomodoro secco ^(10, 7) <i>Cuttlefish, smoked potato foam, parsley powder, dried tomato</i>	18
Gamberi viola, beurre blanc, peperoncino, ananas ⁽⁵⁾ <i>Purple prawns, beurre blanc, chili pepper, pineapple</i>	22

PRIMI / FIRST COURSES

Tagliolini, scampo, tobiko, limone arrosto ^(1, 7, 10) <i>Tagliolini pasta with scallop, hazelnut butter, crispy shallot</i>	25
Plin di ricotta e 'nduja, scampi, cipolla rossa, limone ^(1, 5, 7) <i>Ricotta and 'nduja plin ravioli, langoustines, red onion, lemon</i>	26
Risotto, rapa rossa, crema di bufala, carbone vegetale ^(7, 11) <i>Beetroot risotto, buffalo cream, activated charcoal</i>	22
Tonnarelli, carota, speck d'anatra, caprino ghiacciato, ginepro ^(1, 7, 11) <i>Tonnarelli pasta, carrot, duck speck, frozen goat cheese, juniper</i>	25

SECONDI / MAIN COURSES

Velo di calamaro, ragù di verdure, cozze e crema di piselli ^(10, 9, 8) <i>Squid carpaccio, vegetable ragù, mussel, and pea cream</i>	27
Pescato del giorno, yakitori, aceto lampone e porro fondente ^(9, 7, 3) <i>Catch of the day, yakitori, raspberry vinegar, and fondant leek</i>	27
Manzo, topinambur e sedano rapa ⁽⁷⁾ <i>Beef, Jerusalem artichoke, and celeriac</i>	26
Coppa di suino CBT, purè allo zafferano, fondo bruno e olio al prezzemolo ⁽⁷⁾ <i>Sous-vide pork collar, saffron purée, brown stock reduction, and parsley oil</i>	26

CONTORNI / SIDE DISHES

Asparagi alla griglia <i>Grilled asparagus</i>	7
Patate in tripla cottura <i>Triple-cooked potatoes</i>	7
Verdure di stagione ripassate <i>Sautéed seasonal vegetables</i>	7
Pak choi in osmosi alla griglia <i>Grilled osmotized pak choi</i>	7

Service 15%

INSALATE / SALADS

Mozzarella di bufala con pomodori datterino, emulsione di basilico e crumble di olive ^(1, 9, 11, 12) <i>Buffalo mozzarella with datterini tomatoes, basil emulsion, olive crumble</i>	17
Caesar salad: misticanza, pollo alla piastra, guanciale croccante, crostini di pane, scaglie di grana e salsa Caesar ^(1, 8, 9, 11, 12) <i>Caesar salad: mixed greens, grilled chicken, crispy guanciale, croutons, Grana cheese flakes, Caesar dressing</i>	18
Pokè: riso jasmin, cavolo rosso marinato, alga wakame, frutta fresca di stagione e tartare di pescato del giorno ^(4, 9, 12, 14) <i>Poké: jasmine rice, marinated red cabbage, wakame seaweed, fresh seasonal fruit, catch of the day tartare</i>	20

DOLCI / DESSERTS

Cioccolato fondente, cacao, topinambur, caffè ^(1, 8) <i>Dark chocolate, cocoa, Jerusalem artichoke, coffee</i>	9
Carote, cardamomo, camomilla, mascarpone ^(1, 8) <i>Carrots, cardamom</i>	9

Premium Partner



Audi

Catte Auto

Allergens:

1. Gluten, 2. Nuts, 3. Mustard, 4. Sesame, 5. Crustaceans, 6. Peanuts, 7. Celery, 8. Eggs, 9. Fish, 10. Molluscs, 11. Dairy, 12. Sulphites, 13. Lupin, 14. Soy