



PROFUMO

SPAZIO SENSORIALE

Menù Lunch



PANZANELLA 12 €

*Pane fatto in casa aromatizzato all'arancia
bruciata, cetrioli, finocchi,
pomodori confit, cipolla rossa all'agro*

PASTA MISTA 14 €

*Zuppa di pasta mista, patate, pancetta croccante
e sale al mandarino*

LA FETTINA 16 €

Fettina di vitello panata al lime con patate arrostiti

EBI SUSHI ROLLS 16 €

*Gambero * in tempura, avocado, sesamo mix, tartare di salmone, mandorle
tostate al lime, spicy mayo e teriyaki*

LA FOCACCINA AGRUMATA 13 €

*Miscela di farine nobili, Jamón serrano,
provola affumicata e profumo di mandarino*

TOCCHI AGRUMATI



**POLPETTA AL
BOLLITO 18 €**

*Polpetta di manzo bollito al tartufo su crema di zucca,
paglia di porro e fiori aromatizzati*

RAVIOLO DI AGNELLO 16 €

*Raviolo homemade ripieno di agnello scottadito,
burro francese e fiori di lavanda*

FAGOTTINO DI PESCE 18 €

Fagottino di spatola con gambero Rosso di Mazara,
cicoria, patate, viole in salsa cacciatora*

YASAI SUSHI ROLL 15 €

*Veggie uramaki, daikon, finocchio, avocado, zucchine,
edamame mayo sauce e fragranza di gelsomino*

LA FOCCACCINA FLOREALE 14 €

*Miscela di farine nobili, pomodorini gialli e rossi scoppiati,
ricotta dura, erbe aromatiche e fiori*

TOCCHI FLOREALI



UOVO ALLA CARBONARA 12 €

*Uovo pochè alla carbonara con crema di pecorino dolce,
guanciale croccante e blend di 3 pepi*

CANNELLONE DI POLPO 16 €

*Cannelloni ripieni di genovese di polpo,
provolone del monaco e noce moscata*

CUBO DI MANZO 24 €

*Manzo danese premium, spuma di parmigiano 24 mesi,
salsa di rucola e pomodoro confit al Berberè*

KANI SUSHI ROLLS 16 €

*Polpa di granchio * imperiale, mango, tobiko red, sesamo
mango mayo sauce e rice chips al Berberè*

LA FOCACCINA SPEZIATA 14 €

*Miscela di farine nobili, schiacciata di patate,
chorizo e noce moscata*

TOCCHI SPEZIATI



CARCIOFO 14 €

*Carciofo alla romana con fregola alla rapa rossa,
colatura di alici e pecorino*

**SPAGHETTO
ALLE VONGOLE 16 €**

Spaghettoni alle vongole vecchia maniera

BACCALÀ 18 €

Cuore di baccalà islandese cotto a bassa temperatura,
crema di paella e corallo nero*

SAKE SUSHI ROLLS 16 €

Salmon, avocado, kizami wasabi e polvere di plancton

LA FOCACCINA MARINA 18 €

*Miscela di farine nobili, stracciata di burrata,
battuto di gambero* rosso e lardo di colonnata*

TOCCHI MARINI

A decorative border made of stylized, symmetrical floral and leaf motifs in a golden-brown color, framing the central text.

PHILOSOPHY

“ Benvenuti nel paradiso delle Essenze!

*Vi presentiamo il nostro Menù ispirato alla tradizione Italiana
con contaminazioni internazionali*

*il toccante Agrumato, il dolce Floreale, lo sconfinato Marino,
il deciso Speziato, caratterizzeranno i nostri piatti.*

*Portate da poter condividere spaziando qua e là,
perchè il piacere è libero, come la voglia di assaggiare di tutto un po'! ”*

È DISPONIBILE L'ELENCO COMPLETO DEGLI ALLERGENI PRESENTI IN MENÙ. PER FAVORE COMUNICARE QUALSIASI ALLERGIA AL PERSONALE.

Il pesce / carne destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo
è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati
con l'asterisco *

Acqua Potabile trattata Conforme al D.L.G.S. n° 31/2001 .n°181/2003