the LODGE DINNER

ANTIPASTI | STARTERS

PATANEGRA, PAN CON TOMATE PATANEGRA, PAN CON TOMATE	€ 20
TARTARE DI SCOTTONA CON ACCIUGA DEL MAR DI SICILIA, STRACCIATELLA E POMODORO SECCO SCOTTONA TARTARE WITH ANCHOVIES FROM THE SICILIAN SEA, STRACCIATELLA CHEESE AND DRIED TOMATO	€ 18
CEVICHE DE PESCADO, FRESCO COME IN PERÙ FRESH FISH CEVICE, LIKE IN PERÙ	€ 19
CAPRESE THE LODGE CAPRESE SALAD THE LODGE STILE.	€ 15
PLATEAU DI CRUDI: OSTRICHE, GAMBERI ROSSI*, SCAMPI*, TARTARE DI RICCIOLA E SALMONE PLATEAU OF RAW FISH: OYSTERS, RED PRAWNS*, SCAMPI*, AMBERJACK AND SALMON TARTARE	€ 35
BURRO DI NORMANDIA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO NORMANDY BUTTER AND CANTABRIAN ANCHOVIES	€ 16
TARTARE DI TONNO AL PROFUMO DI GRANI DI SENAPE FRANCESE, AVOCADO E CHIPS DI RISO SOFFIATA TUNA TARTARE FLAVORED WITH FRENCH MUSTARD GRAINS, AVOCADO AND PUFFED RICE CHIPS	€ 22
TERRINA DI FOIE-GRASS CON PAN BRIOCHE, AMARENE E CIPOLLA CARAMELLATA FOIE-GRAS TERRINE WITH BRIOCHE BREAD, CHERRIES AND CARAMELIZED ONION	€ 25
PANZANELLA CROCCANTE DI MARE* CRISPY SEAFOOD* PANZANELLA	€ 20
CARPACCIO DI SCOTTONA CON ZUCCHINA FIORE AL SALE DELLE FIGI E PEPE DEL MADAGASCAR BEEF CARPACCIO WITH COURGETTE FLOWER WITH FIJIAN SALT AND MADAGASCAR PEPPER	€ 20

PRIMI | FIRST COURSES

LINGUINA CON GAMBERO ROSSO* COTTO E CRUDO LINGUINE WITH RED PRAWNS* BAKED AND RAW	€ 25
THE MUST: SPAGHETTO FRESCO ALLA TRILOGIA DI POMODORI THE MUST: FRESH SPAGHETTI WITH TOMATO TRILOGY	€ 16
SPAGHETTINO CON VONGOLE E BOTTARGA DI CABRAS SPAGHETTI WITH CLAMS AND CABRAS FISH ROE	€ 22
RISOTTO IMPERATORE: ASTICE*, UOVA E ORO EMPEROR RISOTTO: LOBSTER*, EGGS AND GOLD	€ 54 (2 PAX)
GNOCCHETTI CON GALLETTO A COLTELLO, OLIVE TAGGIASCHE E GRANELLA DI PISTACCHI GNOCCHI WITH KNIFE CUT COCKEREL, TAGGIASCHE OLIVES AND PISTACHIO GRAIN	€ 18
PACCHERO ALL'ASTICE CON POMODORO SAN MARZANO IN ACQUA DI MARE E COLATURA DI ALICI SHELLFISH PACCHERO WITH PEELED TOMATO IN SEA WATER AND ANCHOVY SAUCE	€ 28
PICIO CACIO E PEPE CON POLVERE DI GUANCIALE E TARTUFO PICI, CHEESE AND PEPPER WITH BACON POWDER AND TRUFFLE	€ 20
SPAGHETTO AI RICCI DI MARE E POMODORO VERDE SPAGHETTI WITH SEA URCHINS AND GREEN TOMATO	€ 25

SECONDI | SECOND COURSES

TOMAHAWK CON CHIMICHURRI E VERDURE AL FORNO TOMAHAWK WITH CHIMICHURRI AND BAKED VEGETABLES	€ 80 (2 PAX)
COSTOLETTA DI VITELLA ALL MILANESE CON POMORINI E LA SUA ACCIUGATA MILANESE BREADED VEAL WITH WITH CHERRY TOMATOES AND ANCHOVIES	€ 28
POLPO* CROCCANTE, CAROTINA BABY, ASPARAGI E MAIONESE AL RICCIO DI MARE* CRISPY OCTOPUS, BABY CARROT, ASPARAGUS AND SEA URCHIN* MAYONNAISE	€ 27
AVOCADO BURGER CON MANZO, POMODORO, BACON, SPICY MAYO E PATATINE* AVOCADO BURGER WITH BEEF, TOMATOES, BACON, SPICY MAYO AND CHIPS*	€ 24
TAGLIATA DI ANGUS CON PATATA AFFUMICATA AL CILIEGIO E ALBICOCCHE ANGUS STEAK WITH CHERRY SMOKED POTATO AND APRICOTS	€ 28
FILETTO DI BRANZINO GRATINATO ALLE ERBETTE E CAVOLO VIOLA MARINATO ALLA SOIA SEA BASS FILLET AU GRATIN WITH HERBS AND SOY MARINATED PURPLE CABBAGE	€ 26
TONNO IN CROSTA DI SESAMO E SOIA CON INSALATINA ORIENTALE CREMA DI AVOCADO E SALSA TZATZIKI SESAME AND SOY CRUSTED TUNA WITH AVOCADO CREAM ORIENTAL SALAD AND TZATZIKI SAUCE	€ 25
CATALANA DI GAMBERO ROSSO IMPERIALE*, INSALATINA DI CAROTE, CIPOLLA DI TROPEA AROMATIZZATE AL MIRIN E MAIONESE AL LIME E GIN IMPERIAL RED PRAWN* CATALANA, CARROT SALAD, TROPEA ONION FLAVORED WITH MIRIN AND LIME AND GIN MAYONNAISE	€ 30

DOLCI | DESSERT

TRIS DI SORBETTI: LIMONE, MANDARINO E FRUTTO DELLA PASSIONE SORBET TRIO: MANDARIN AND PASSION FRUIT	€ 10
BOCCONCINI DAI DAI: PANNA, CIOCCOLATO, LAMPONI E PINOLI ICE-CREAM MINI CUBES: CREAM, CHOCOLATE, RASPBERRIES AND PINE NUTS	€ 10
CREMOSO DI PISTACCHIO CON CIOCCOLATO FONDENTE E ARANCIA CANDITA CREAMY PISTACHIO WITH DARK CHOCOLATE AND CANDIED ORANGE	€ 10
MATTONELLA "DAI DAI" CON COULIS DI FRUTTI DI BOSCO CREAM CUBE "DAI DAI" WITH BERRIES COULIS	€ 10
CHEESECAKE CRUDO CON SALSA PASSION FRUIT E GELATO AL COCCO RAW CHEESECAKE WITH PASSION FRUIT SAUCE AND COCONUT ICE CREAM	€ 10
OKÉ DI FRUTTA FRESH FRUIT OKÉ	€ 16

CAFFÈ € 3
COFFEE € 3

DIGESTIVI € 6/8
DIGESTIVES € 6/8

ACQUA € 4
WATER € 4

COPERTO € 4
SERVICE CHANGE € 4

*IN ALCUNIPERIODIDELL'ANNO, CAUSA REPERIBILITÀ, DETERMINATI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI
**PER IL MENU DEGLI ALLERGENI SI PREGA DI CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA

the LODGE SUSHI BAR

URAMAKI CLASSIC

€ 14 - SALMON AVOCADO
€ 16 - SPICY TUNA
€ 16 - EBY AVOCADO E GAMBERO IN TEMPURA, UNAGI SAUCE*
€ 16 - CALIFORNIA*

URAMAKI FUSION

€ 22 - DIJON ROLL*
- GAMBERO PANKO, TONNO, AVOCADO CON CREME CHEESE ALLA SENAPE E CHIPS DI PATATA VIOLA
- PANKO SHRIMP, TUNA, AVOCADO WITH MUSTARD CREAM CHEESE, PURPLE POTATO

'€ 20 - TRUFFLE LOVE
- SALMONE, AVOCADO E TARTUFO
- SALMON, AVOCADO, TRUFFLE

€ 22 - PANAMA*
- TONNO, AVOCADO, CAPASANTA CON CREME CHEESE E LIMONE CANDITO
- TUNA, AVOCADO, SCALLOPS WITH CREAM CHEESE, CANDIED LEMON ZEST €24

FUTOMAKI

€ 18 - MAGURO FRY
- ALGA NORI, TEMPURA DI TONNO E SPICY MAYO
- NORI SEAWEED, TUNA TEMPURA, SPICY MAYO

€ 20 - THE LODGE*
- POLPA ASTICE, GAMBERO, SALMONE E CREME CHEESE
- LOBSTER, SHRIMP, SALMON, CREAM CHEESE

NIGIRI (2 PZ)

€ 8 - SALMONE | SALMON
€ 9 - TONNO | TUNA
€ 8 - RICCIOLA* | AMBERJACK*
€ 9 - GAMBERO ROSSO* | RED SHRIMP*

SASHIMI (2 PZ)

€ 7 - SALMONE | SALMON
€ 8 - TONNO | TUNA
€ 7 - RICCIOLA* | AMBERJACK*
€ 8 - GAMBERO ROSSO | RED SHRIMP

ABURI (2 PZ)

€ 8 - SALMONE & MAYO* | SALMON & MAYO*
€ 10 - TONNO & SPICY | TUNA & SPICY
€ 8 - RICCIOLA & SPICY* | AMBERJACK & SPICY MAYO*
€ 8 - CAPASANTA & MAYO* | SCALLOPS & MAYO*

VEGGY CORNER

€ 8 - VEGGY CROC 8 PEZZI
- ROLL CON VERDURE IN TEMPURA, GUACAMOLE, SRIRACHA E NACHOS
- VEGETABLE TEMPURA ROLL, GUACAMOLE, SRIRACHA, NACHOS

€ 8 - NIGIRI VEG* 2 PEZZI
- NIGIRI AL CETRIOLO / AVOCADO / INARU TOFU
- CUCUMBER / AVOCADO / INARU TOFU

€ 14 - SASHIMI DI AVOCADO
- SASHIMI DI AVOCADO SERVITO CON PONZU, SALE MALDON E PEPE SANSHO
- AVOCADO SASHIMI SERVED WITH PANOZU SAUCE, MALDON SALT, SANSHO PEPPER

OKE the LODGE

SELEZIONE DI SUSHI E SASHIMI | SUSHI AND SASHIMI SELECTION
20 (8 PZ ROLL, 4 PZ SASHIMI, 4 PZ NIGIRI) | € 40
36 (24 PZ ROLL, 6PZ NIGIRI ,6 PZ SASHIMI) | € 70