

Uramaki

SPICY TUNA

tonno, cetriolo, cipollotto, sesamo nero, jalapeno e salsa kimuchi (2,3,4)

18

DRAGON ROLL

Granchio reale, avocado, gambero cotto, pesce bianco, salmone, tonno e gold (2,4)

24

SALMON TOKYO

salmone, philadelphia, avocado, cetriolo e sesamo (4,7,11)

18

CALIFORNIA

salmone, philadelphia, avocado, tobiko e salsa teriyaki (4,6,1)

18

SALMON PHILA

salmone, philadelphia e mix di sesamo (4,7,11)

18

FOTOMAKIE VEGGIE

a cura del nostro Chef ()*

16

SALMON FUJI

salmone, avocado, cetriolo, cipolla frita, mayo giapponese e salsa sweet chill (4,3)

18

ASTICE ROLL

astice, avocado, furikake, insalata, mayo giapponese e tobiko (2,4,6,11)

30

Sushi Moriawase

Mix di sushi 12 pz (1,4,6)

38

Mix di sushi 24 pz (1,4,6)

76

Cocktails

PASSION FLAME MARGARITA

Tequila infusa con jalapeno, arancia rossa, passion fruit, pasta di vanilla

18

NEBBIA A FIRENZE

Campari infuso in chicchi di caffè, Vermouth rosso "del Professore", Tanqueray ten infuso ai chiodi di garafano, cardamomo

18

JALISCO ES MI TIERRA

Herradura Blanco, succo di lime, sciroppo di agave e zenzero, tabasco, tajín

18

CLOVER CLUB

Sciroppo di lampone fatto in casa, Bulldog gin, succo di limone

18

COSMOPOLITAN

Belvedere vodka, succo di cranberry, succo di limone, Cointreau

18

Bollicine & Vini al calice

Champagne

BRUT IMPERIAL 18
Moët & Chandon

ICE IMPERIAL 20
Moët & Chandon

Vini Rosè

WHISPERING ANGEL 12
Chateau d'esclans

SCALABRONE 10
Guado al tasso

Vini Bianchi

CHARDONNAY 10
Jermann

PINOT GRIGIO 10
Jermann

Vini Rossi

PINOT NOIR RED ANGEL 10
Jermann

**CHIANTI CLASSICO
CASTIGLIONI** 8
Frescobaldi

Bollicine

ALMA BRUT FRANCIA CORTA
Bellavista

12

ALMA ROSE' FRANCIA CORTA
Bellavista

15

DALLA NOSTRA CUCINA

The Lodge



Allergeni

- 1 **CEREALI CONTENENTI GLUTINE** (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O CEPPI IBRIDATI) E PRODOTTI DERIVATI.
- 2 **CROSTACEI** E PRODOTTI A BASE A DI CROSTACEI
- 3 **UOVA** E PRODOTTI A BASE DI UOVA
- 4 **PESCE** E PRODOTTI A BASE A DI PESCE
- 5 **ARACHIDI** E PRODOTTI A BASE A DI ARACHIDI
- 6 **SOIA** E PRODOTTI A BASE A DI SOIA
- 7 **LATTE** E PRODOTTI A BASE A DI LATTE, INCLUSO LATTOSIO
- 8 **FRUTTA A GUSCIO** (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, ANACARDI, NOCI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA).
- 9 **SEDANO** E PRODOTTI A BASE A DI SEDANO
- 10 **SENAPE** E PRODOTTI A BASE A DI SENAPE
- 11 **SEMI DI SESAMO** E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
- 12 **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** (IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L)
- 13 **LUPINI** E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- 14 **MOLLUSCHI** E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

BELLAVISTA
FRANCIACORTA

CAMPARI

GIN MARE
MEDITERRANEAN GIN

Red Bull
ENERGY DRINK

Asahi

Schweppes

PERONI
NASTRO
AZZURRO
ITALIANA

RAFFO
LAVORAZIONE GREZZA

The ORGANICS
by Red Bull

ploom

ARMAND DE BRIGNAC
CHAMPAGNE



GMG SPA

Antipasti

POLPO CROCCANTE

schiciacciata di patate

(4)

22

TARTARE DI SCAMPI

avocado, citronette di olio e limone, passion fruit

(2)

32

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO

stracciatella di bufala e lime

(2,7)

22

ACCIUGHE DEL CANTABRICO

con pan brioche e burro

(1,2,3)

20

UOVO DI PAOLO PARISI

con funghi porcini cotti e parmigiano cremoso

(3,7)

16

BATTUTA DI FASSONA

con verdure di stagione crude e cotte

18

BURRATA DI ANDRIA

con pomodoro camone e basilico fresco

(7)

18

PATANEGRA

con pan tomate

(1)

30

Pizza

PATANEGRA mozzarella, pomodoro e patanegra (1,7) 35

FIOR D'ACCIUGA scamorza affumicata, fiori di zucca e acciughe (1,4,7) 22

TARTUFINA mozzarella, pomodoro e tartufo nero (1,7,8) 28

Sushi Bar

SASHIMI 3 pz

<i>Salmone</i> (4)	10
<i>Ventresca di salmone</i> (4)	11
<i>Tonno akame</i> (4)	10
<i>Capasanta</i> (14,6,1)	14
<i>Ricciola</i> (4)	12
<i>Ventresca di tonno otoro</i> (4)	14

<i>Gambero rosso</i> (4)	12
<i>Pesce del giorno</i> (4)	15

SASHIMI MORIAWASE

<i>Mix di sashimi 12 pz</i> (4)	35
<i>Mix di sashimi 24 pz</i> (4)	75

Piatto dello Chef

CEVICE DI AJI AMARILLO

Salsa di Aji Amarillo, zenzero, lime e jalapeno
(4,6,1)

19

USUZUKURI

Ricciola, insalata, ponzu e olio al tartufo
(4,5,6)

24

NIGIRI 2 pz

<i>Salmone</i> (4,6,1)	8
<i>Ventresca di salmone</i> (4,6,1)	10
<i>Tonno akame</i> (4)	10
<i>Capasanta</i> (14,6,1)	8
<i>Ricciola</i> (4)	10
<i>Ventresca di tonno otoro</i> (4,6,11)	16

GUNKAN 2 pz

<i>Granchio reale</i> (2,3,4,6,11)	14
<i>Otoro</i> (4,6,1)	16
<i>Salmone phila</i> (4,7,11)	9
<i>Ricciola</i> (4)	12
<i>Capasanta</i> (4,14,6,1)	10
<i>Foie gras</i> (4)	16

Secondi

GRIGLIATA DI SCAMPI E MAZZANCOLLE

insalatina del campo

(2)

45

TEMPURA DI BRANZINO E GAMBERI

fiori di zucca e spicy mayo

(1,2,3,4)

25

PESCATO DEL GIORNO

al sale | all'isolana

(4)

9.5 / etto

TONNO ROSSO ALLA PIASTRA

con spinaci piccanti e salsa al Porto e arancia

(4,9,12)

30

GALLETTO RUSPANTE AL MATTONE

Profumato alle erbe spontanee con primizie di stagione

(9)

28

Dalla nostra steakhouse

RIBEYE USA ALLA BRACE 350 gr

55

ENTRECOTE DI ANGUS IRLANDA ALLA BRACE 400 gr

45

PICAÑHA URUGUAYANA 300 gr

35

Le carni vengono accompagnate da caponata di verdure e patate al forno

Verdure

VERDURE FRESCHE 8

cotte a legna

PATATE ARROSTO 8

al rosmarino

INSALATA MISTA 8

con pomodorini del campo

SPINACI SALTATI 8

al rosmarino

Primi

PACCHERO AI TRE CROSTACEI

scampi, astice, gamberi rossi, pomodorini datterini

basilico

(1,2)

35

TAGLIOLINO AI RICCI DI MARE

con bottarga di muggine sarda e scorza di limone

(1,4)

28

TAGLIATELLA CON BRANZINO

marinato al lime e pomodoro semi dry

(1,2)

25

FUSILLONE AL POMODORO DEL PIENNOLO

mantecati al fico

(1,7)

22

RISOTTO DI ZUCCHINE FIORENTINE

i suoi fiori, burrata pugliese, mantecato al Parmigiano

(7)

24

MEZZE MANICHE

al ragù rosso di tre carni al ginepro e pecorino

(1,7,9)

22

I NOSTRI DOLCI

The Lodge



Dolcezze

TAGLIATA FRUTTA FRESCA

10

Ananas, melone, fragola, kiwi, lamponi (3,7,8)

Pineapple, melon, strawberry, kiwi, raspberries

TORTINO CIOCCOLATO FONDENTE

10

Crema inglese (1,3,7)

Dark chocolate lava cake with cream

MILLEFOGLIE VIVOLI

10

Coulis ai frutti di bosco (1,3,7)

Vivoli millefeuille with mixed berry coulis

TIRAMISU' THE LODGE

10

Mascarpone, espresso e cacao amaro (1,3,7,8)

The Lodge tiramisu with mascarpone, espresso and cacao

FRUTTINI GELATO MATTEO (7,8)

10

Fruit ice cream served in its own shell

Dessert cocktail

MILK PUNCK DI CHEESECAKE : FRAGOLA O FRUTTI DI BOSCO 15

Vini dolci

VIN SANTO 'QUARANTA ALTARI' Frescobaldi



8



50



50

PASSITO UVE STRAMATURE Felsina

8

25

55

MOSCATO DI PANTELLERIA 'KABIR' Donnafugata

8

30

55

SAUTERNES 'CHATEAU LES JUSTICES' Vignobles

17

60

Caffetteria

ESPRESSO	3.5
DECAFFEINATO	3.5
ORZO	3.5
GINSENG	3.5

7

Dopo cena



WHISKY

WOOFORD RESERVE	20
NIKKA FROM THE BARREL	25
MACALLAN 18	45
MACALLAN 15	70

COGNAC

HENNESSY XO	45
HENNESSY VSOP	15

PORTO

PORTO GRAHAM'S 2013	12
PORTO TAYLOR'S 2014	12

GRAPPE

GRAPPA DELICATA RONER	10
GRAPPA LA GOLD RISERVA RONER	10

AMARO

AMARO DEL CAPO	9
AMARO MONTENEGRO	9
AMARO JEFFERSON	9
AMARO JAGERMEISTER	9
FERNET BRANCA	9
SAMBUCA MOLINARI	9

