

## I Nostri Cocktail Speciali

Select spritz <i>Select, vino bianco e soda</i>	€7,00	Il nostro Sbagliato <i>Bitter Operarossa, Vermouth Bagascio, soda</i>	€7,00
Spritz Genovese <i>Corochinato, prosecco, soda</i>	€7,00	Negroni Genovese <i>Gin Gino, Vermouth Garazzino, Bitter Operarossa, Storica Verde</i>	€7,00
Moscow bio <i>Vodka bio, liquore allo zenzero, succo di lime</i>	€7,00	Il cocktails analcolico Manuelina	€7,00

## I Crudi

Carpaccio di Ricciola con pepe rosa e sale affumicato <sup>(4)</sup>	€19,00
Tartare di gamberi rosa con gazpacho <sup>(2,9)</sup> di mela verde e sedano	€18,00
Il nostro Salmone marinato con pan brioche e salsa gravelax <sup>(4,1)</sup>	€16,00
Sashimi di Tonno rosso <sup>(4,7,8)</sup> al profumo di fiori di sambuco	€18,00
La nostra tavolozza di pesce crudo e caviale per due <sup>(4)</sup>	€75,00

## La Pasta

Spghettone "il Cappelli" con battuto di muscoli, vongole e gamberi <sup>(1,2,6,7,14)</sup>	€18,00
I nostri pansotti con la salsa di noci <sup>(1,3,7,8)</sup>	€16,00
Rigatoni all'arrabbiata di mare con acciughe marinate e melanzane <sup>(1,4,9)</sup>	€18,00

## Il Pesce

Tempura di Gamberi e verdure con salsa tzaziky <sup>(1,3,2,7+aneto)</sup>	€20,00
Burger mediterraneo di Ricciola con finto ketchup e patate alla paprika dolce <sup>(1,3,7,4,10)</sup>	€20,00
Tataki di tonno in crosta di sesamo con caviale di melanzana <sup>(4,6,7,4,10)</sup>	€19,00
Polpo brasato con verdure in ceviche <sup>(4,9, coriandolo)</sup>	€18,00
Insalata di Stoccafisso con patate <sup>(4)</sup>	€15,00
Catalana di Aragosta <sup>(4,6, 12, zenzero)</sup>	€28,00

*I numeri vicino ai piatti indicano gli allergeni.*

## La Focaccia col Formaggio Manuelina

Il testo da condividere da 38 cm <sup>(1,7)</sup>	€24,00
Pane, burro d'Isigny e acciughe salate del Cantabrico <sup>(1,7,4)</sup>	€8,00

Direttamente da Exit Milano



## La Carne

Tartare di manzo, battuta al coltello <sup>(10,12)</sup>	€18,00
Filetto di manzo alla griglia o al pepe verde <sup>(7,10,12)</sup>	€26,00

## Le Verdure

Verdure alla griglia	€8,00
La nostra insalata	€8,00

## L'Angolo Gluten Free

La focaccia col formaggio senza glutine <sup>(7)</sup>	€15,00
La pasta di Gragnano senza glutine con battuto di muscoli, gamberi e vongole <sup>(2,6,7,14)</sup>	€18,00

## Per Finire

Dolce Sfoglia di Focaccia con crema chantilly e fragole <sup>(1,3,7)</sup>	€8,00
Il nostro gelato di crema di crema mantecato al momento con coulis di frutti di bosco <sup>(3,7)</sup>	€5,00
Paris Brest con ganache al cioccolato bianco, lime e caramello salato e mandorle <sup>(1,3,7,8)</sup>	€7,00
Charlotte al tiramisù <sup>(1,3,7)</sup>	€7,00
Carpaccio d'ananas marinato	€7,00

## La Carta dei Vini

Prosecco <i>Vigna Dogarina</i>	€ 18,00	Verdicchio Castelli di Jesi Lyricus - 2019 <i>Colonnara</i>	€ 26,00
Franciacorta cuvée Prestige <i>Ca del Bosco</i>	€ 49,00	Chablis - 2018 <i>Picq</i>	€ 39,00
Franciacorta Anna Maria Clementi - 2010 <i>Ca del Bosco</i>	€ 130,00	Rosato Villa Sparina - 2019	€ 24,00
Franciacorta Cuveé 61 Saten <i>Berlucchi</i>	€ 30,00	Ormeasco di Pornassio - 2019 <i>Cascina Nirasca</i>	€ 26,00
Franciacorta Cuveé 61 Rosè <i>Berlucchi</i>	€ 40,00	Nebbiolo "La Bernardina" - 2019 <i>Ceretto</i>	€ 34,00
Nomine - Renard Brut <i>"Selezione Manuelina"</i>	€ 45,00	Bourgogne Pinot noir - 2018 <i>Dubreuil Fontaine</i>	€ 39,00
Ruinart Rosè	€ 95,00	Lagrein Alto Adige - 2018 <i>Raetia</i>	€ 27,00
Dom Perignon 2008	€ 230,00	Morellino di Scansano - 2019 <i>La Selva</i>	€ 24,00
Pigato Il Canneto - 2019 <i>Cascina Praiè</i>	€ 22,00	Cerasuolo di Vittoria - 2017 <i>Planeta</i>	€ 32,00
Lumassina Frizzante con il fondo Zefiro <i>Cascina Praiè</i>	€ 26,00	Valpolicella Classico - 2019 <i>Manara</i>	€ 18,00
Axillo di Bruzzone frizzante (vermentino e bianchetta)	€ 26,00	Passito terre Sicilane -2016 <i>Colosi</i>	€ 35,00
Vermentino Luccicante - 2019 <i>Ca du Ferrà</i>	€ 33,00	Sciaccetrà delle 5 terre - 2007 <i>Arrigoni</i>	€ 40,00
Vermentino Etichetta Grigia - 2020 <i>Lunae</i>	€ 19,00	Moscato Asti - 2020 <i>La Morandina</i>	€ 22,00
Ribolla Gialla Il Collio - 2018 <i>Tenuta Stella</i>	€ 26,00	Blangé - 2019 <i>Ceretto in Magnum</i>	€ 45,00
Sauvignon Alto Adige - 2018 <i>Raetia</i>	€ 24,00	Il calice di Sakè da abbinare al pesce crudo	€ 10,00
Gewurztraminer Alto Adige - 2019 <i>Raetia</i>	€ 25,00		
Gavi di Gavi - 2019 <i>Villa Sparina</i>	€ 25,00	Acqua minerale Lurisia "Bolle" e "Stille"	€ 2,00
Falanghina Sannio 2019 <i>Gines</i>	€ 20,00	Caffè	€ 2,00
		<b>Coperto</b>	€ 2,00

I numeri vicino ai piatti indicano gli allergeni.

### GLI INGREDIENTI E I PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE ED INTOLLERANZE

<sup>(1)</sup> Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

<sup>(2)</sup> Crostacei e prodotti a base di crostacei.

<sup>(3)</sup> Uova e prodotti a base di uova.

<sup>(4)</sup> Pesce e prodotti a base di pesce.

<sup>(5)</sup> Arachidi e prodotti a base di arachidi.

<sup>(6)</sup> Soia e prodotti a base di soia.

<sup>(7)</sup> Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).

<sup>(8)</sup> Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di Acagiù, noci di Pecan, Noci del Brasile, pistacchi, noci del Macadam e i loro prodotti.

<sup>(9)</sup> Sedano e prodotti a base di sedano.

<sup>(10)</sup> Senape e prodotti a base di senape.

<sup>(11)</sup> Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.

<sup>(12)</sup> Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/lit in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo.

<sup>(13)</sup> Lupini e prodotti a base di lupini.

<sup>(14)</sup> Molluschi e prodotti a base di molluschi.