

STREET FOOD

HAMBURGER DI TERRA o CLASSICO

Bun (pane) al lievito madre con farina macinata a pietra, guancetta di maiale brasata, verdura di stagione confit, pecorino, cipolla caramellata.
Proposto con salsa senape e miele e chips di patata 17€

VEGAN BURGER

Bun (pane) al lievito madre con farina di canapa, burgher (200 gr di Quinoa, Bulgur, verdura di stagione, ceci) hummus, spinacino.
Proposto con salsa di senape e sedano e chips di tubero 15 €

CLUB SANDWICH ALL'INGLESE

Pane di cereali, segale e semi oleosi, insalata di pollo, bacon affumicato, lattuga, pomodoro, senape, mayonese.
Proposto con salsa senape e miele e chips di tubero 13,5€

CHICKEN BAO



Panino di riso cotto a vapore, Pollo marinato allo zenzero e Sake in crosta di mandorle tostate, menta, Honey Mustard, cavolo e zucchine.
Proposto con salsa Teriyaki e chips di tubero e chips di tubero 15€

TARTARE BAO

Panino di riso cotto a vapore, tartare di manzo, burrata, acciuga del cantabrico cialda di Parmigiano 36 mesi, spinacino.
Proposto con salsa ponzu e chips di tubero 16€

SUSHI BURGHER al Salmone*

Tartare di Salmone crema di avocado, mandorle, sesamo, buns di riso crisp.
Proposto con salsa ponzu, piselli al wasabi e chips di tubero 17€

TACOS con PULLED PORK

Cialda croccante di Mais Biancoperla, pulled pork, pomodorino confit, zucca arrostita, cavolo. Proposto con salsa BBQ e chips di tubero 15€

LA PATATA GOLOSA

Patate krisp di parmigiano fritte, con il nostro ketchup affumicato 6,5€

BBQ KROK CHEESE

Quadrotti di asiago DOP in mais crisp, salsa BBQ 8€

ZAPATITOS DE POLLO

Bocconcini di Pollo in mais crisp marinato allo zenzero e salsa di soya, con salsa Chimichurri 9€

POKE

ALCHEMIST

Insalata, riso, tuberi, carota, pomodorino, uovo strapazzato, crostini, roastbeaf di manzo marinato al Miso, semi di sesamo e grana 15€

EL GHE STA SEMPRES

Burrata, pomodoro fresco, olive taggiasche, insalata, crudo di "Torresan", crostini, semi di girasole, riso 15€

IL MARE a Castelfranco

Piovra alla paprika affumicata, tonno sott'olio, pomodorino confit, frutta fresca, riso, insalata, cavolo cappuccio, carote, olive, salsa di yogurt al timo, semi di Chia 16€

L'ORTO

Noci, mele, pomodorino confit, verdure grigliate (vedi disp), tuberi marinati, cereale del giorno, mayonese di pinoli 14€



MESCOLE

VENETO SOUR

Poli Oro, Maraschino, zucchero, succo di limone, valpolicella

MANDARIN MARGARITA

tequila Espolon, triple sec Gagliardo, succo di limone,

TUBERIAMO

Sochu, yuzu shu, sciroppo zenzero e rosmarino, kombutcha

PORTO FIZZ

Portobello gin, Porto, limone, zucchero, W tonic

MILK PEAR PUNCH

Rum Jamaicano JWray, Cognac alla pera Peyrot, shrub alla pera, succo di limone

JAMMY

JWray Gold Rum, zucchero, infuso di camomilla, limone

MEX PEAR

Mezcal Bruxo, sciroppo agave, shrub pera, lime

SMOKE TOMATO

mezcal, shimenomi genshu sake, limone, salsa di soya, pepe saranack, worcester

ORIENTAL BOULEVARDIER

Campari Cask, Edogenshu sake, Islay Mist smoked

CACHANCARA

rum blanco Damoiseau, lime, miele millefiori

DAIQUIRI AL BASILICO

rum, nigori sake, the verde, zucchero al pepe lungo del bengala

CACHANCARA

rum blanco Damoiseau, lime, miele millefiori

BOTANICAL

J Wray Rum, Bitter allo yuzu, sciroppo alla basilico, lime

RP

Rum J Wray Gold, shrub pera, gassosa W



SAKE

ENTER BLACK DOT

Honjozo

AZUMA RIKISHI

Junmai Tokubetsu da riso Gohyakumanseki

OKIMASAMUNE GINPA

Junmai mineralità e fragranza marina

VERO RISO SAKE

Junmai Ginjo da riso Carnaroli

HARMONIAE

RISO SAKE Junmai Ginjo da riso Carnaroli

DEWANOUKI

Kimoto Junmai

HOPE RISO SAKE

Dry hoping Ginjo da riso Carnaroli

SOTO

Junmai Daiginjo

DEWANOUKI

kimoto Junmai

KUROMATSU

KENBISHI honjozo del 1505

HATSUMAGO DENTSHO

Kimoto Junmai

BEPPIN

Junmai Gold Medal Slow Food Japan

OKIMASAMUNE Ginpa

Junmai

AZUMA RIKISHI

Junmai Tokubetsu da riso Gohyakumanseki

coperto 3€

*il pesce somministrato crudo o parzialmente è stato sottoposto al trattamento preventivo sanitario ai sensi del Reg. 853/04