

PIZZA GOURMET

TARTARE DI FASSONA

battuta al coltello di fassona "Omegalleva", spinacino, salsa cacio e pepe, uovo 20 €

UNA CARBONARA?

Uovo scramble allevato a terra, guanciaie crisp, pecorino romano, pepe fresco 16 €

MELANZANA O PARMIGIANA?

Melanzana frita, burrata di Murgia DOP, pomodorino confit, basilico, olio EVO 16 €

LA TAGLIATA DI TONNO

Tonno siciliano, pistacchi di Bronte, salsa al cioccolato bianco e wasabi, germogli, mozzarella fior di latte 20€

L'ARISTOCRATICA

Cuore di burrata di Murgia presidio SLOW FOOD, acciughe del Cantabrico, cipolla di Tropea, salsa al basilico, salsa di pomodoro San Marzano 17€

IL GAMBERO ZEN

Gamberi nostrani saltati allo zenzero e brandy, verdure marinate al sake kasu, salsa Teriaki, mozzarella fior di latte 16€

BASSANO

La nostra porchetta (maiale italiano) al coltello laccata con oriental BBQ, Asparago bianco marinato, Casatella Trevigiana, sale nero di Molokai, Pomodorino Confit 15€

LA ZIBELLINA

Cuore di burrata di Murgia presidio SLOW FOOD, culatello di Zibello, olive taggiasche, salsa di pomodoro San Marzano 16€

LA MEDITERRANEA

Cuore di burrata di Murgia presidio SLOW FOOD, olive di puglia, capperi di sicilia, pomodoro fresco marinati 12 ore, salsa di pomodoro San Marzano 14€

MARGHERITA

Salsa di Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte 7€

LA VEGGYE

Zucca arrostita, spuma di patata, crumble di olive nere di puglie, polvere di rapa rossa, olio EVO al rosmarino, salsa di pomodoro San Marzano 14€

POKE

ALCHEMIST

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

EL GHE STA SEMPRE

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, insalata, cavolo cappuccio, carote, olive, salsa di yogurt al timo, semi di Chia, riso 16€

L'ORTO

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



MESCOLE

VENETO SOUR

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

BOBBY SLIM

Portobello gin, Thomas Henry tonic slim

CACHANCARA

r, lime, miele millefiori

IL BELLO

Portobello Gin, Umami bitter, W tonic

PORTOBELLO TONIC

Portobello gin, W tonic

RUBY

Bruco Mezcal, Rubus Riso Sake al lampone, W Gassosa

APPLE C

Calvados italiano di Psenner, liquore di salvia e limone, Riso Sake, estratto di mela verde, kombutcha, sciroppo di salvia

A MODO MIO

Beppin sake, Bourbon whiskey, sciroppo di melograno, the assam, aceto di mela

BOTANICAL

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

MILK PEAR PUNCH

Rum Jamaicano J Wray, Cognac alla pera Peyrot, shrub alla pera, succo di limone

MEX PEAR

Mezcal Bruco, sciroppo agave, shrub pera, lime

RP

J Wray Gold Rum, shrub pera, gazzosa W Soft

BOTANICAL

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

JAMMY

J Wray Gold Rum, zucchero, infuso di camomilla, limone

MANDARIN MARGARITA

Tequila Espolon, triple sec Gagliardo, succo di limone, zucchero



SAKE

ENTER BLACK DOT

Honjozo

BEPPIN

Junmai

OKIMASAMUNE GINPA

Junmai mineralità e fragranza marina

DEWAKAZURA

TSUYAHIME Junmai Ginjo

KUROMATSU KENBISHI

honjozo di una cantina del 1505

HATSUMAGO DENSHO

Kimoto Junmai

DEWANOUKI

kimoto Junmai

OKIMASAMUNE GINPA

Junmai mineralità e fragranza marina

SILVER

Junmai Ginjo

OTOKOYAMA RAIJIN

Honjozo

VERO RISO SAKE

Junmai Ginjo da riso Carnaroli

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