

ANTIPASTI

L'UOVO (2-4-6-12-14)	17
UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA, CREMA DI PORCINI, FONDUTA DI CACIO UBRIACO CRUMBLE DI CASTAGNE E TARTUFO NERO LOW-TEMPERATURE COOKED EGG, PORCINI MUSHROOMS CREAM, CHEESE FONDUE, CHESTNUT CRUMBLE AND BLACK TRUFFLE	
IL SASHIMI DI TONNO (12)	22
SASHIMI DI TONNO ROSSO SCOTTATO, SCALOPPA DI FOIE GRAS E CONFETTURA AL POMODORO RED TUNA SASHIMI, FOIE GRASS ESCALOPE, TOMATO JAM	
LA TARTARE (3-7)	19
TARTARE DI FASSONA, RIDUZIONE AL VINO ROSSO E GUANCIALE CROCCANTE FASSONA BEEF TARTARE, RED WINE REDUCTION AND CRISPY BACON	
L'ASSORTIMENTO DI SALUMI E FORMAGGI CON BOCCONCINI DI FOCACCIA (1-3-6-7-8-9-11)	18
SALUMI E FORMAGGI SELEZIONATI DAL NOSTRO CHEF, ACCOMPAGNATI DA MIELE MILLEFIORI E NOCI SABBIAE CHEF'S SELECTION OF ITALIAN CURED MEAT AND CHEESES, HONEY, CANDIED WALNUTS, SERVED WITH FOCACCIA BREAD	
IL SASHIMI DI WAGYU (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14) 	40
WAGYU MARINATO IN SALSA DI SOIA, MISO E MIELE, FLAMBATO E SERVITO CON CICORIA SPADELLATA E FINFERLI MARINATED WAGYU IN SOY SAUCE, MISO AND HONEY, FLAMBÉD AND SERVED WITH SAUTÉED CHICORY AND CHANTERELLE MUSHROOMS	

PRIMI

IL TORTELLONE DI ZUCCA (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14)	22
TORTELLONE DI ZUCCA CON FONDUTA DI CASTELMAGNO E GRANELLA DI NOCCIOLE PUMPKIN TORTELLONE WITH CASTELMAGNO CHEESE FONDUE AND HAZELNUT GRAINS	
IL RISOTTO (3-7)	19
RISOTTO ALLA CARBONARA CON GUANCIALE CROCCANTE CARBONARA RISOTTO WITH CRISPY BACON	
IL TAGLIOLINO ALL'ASTICE (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14) 	27
TAGLIOLINO AL NERO DI SEPPIA, CON ASTICE, POMODORO SECCO E BISQUE SQUID-INK TAGLIOLINI, LOBSTER, SUN-DRIED TOMATO, BISQUE	
LA VELLUTATA	13
VELLUTATA DI CAVOLO NERO E PISELLI, LATTE DI COCCO, LIME E ZENZERO BLACK CABBAGE AND PEA VELOUTÉ, COCONUT MILK, LIME AND GINGER	

SECONDI

L'ANATRA (12)	28
PETTO D'ANATRA COTTO A BASSA TEMPERATURA, SALSA AL CAFFÈ E PUREA DI ZUCCA SLOW-COOKED DUCK BREAST, COFFEE EMULSION, PUMPKIN PURÉE	
IL BACCALÀ' (3-4-14)	30
BACCALÀ COTTO A BASSA TEMPERATURA CON PUREA DI CAVOLFIORE ALLA VANIGLIA E SALSA AL TARTUFO SLOW COOKED COD, VANILLE CAULIFLOWER PURÉE, TRUFFLE SAUCE	
IL CONTROFILETTO	29
CONTROFILETTO DI MANZO (350GR CA), ACCOMPAGNATO DA PATATE NOVELLE AL FORNO GRILLED RIB EYE STEAK, SERVED WITH ROASTED POTATOES	
L'HAMBURGER DI BLACK ANGUS (1-2-3-6-7-8-9-10-11-12)	25
HAMBURGER DI BLACK ANGUS, FONTINA DOP, GUANCIALE, ZUCCHINE, INSALATA, POMODORO. SALSA SENAPE E MIELE. PATATINE FRITTE BLACK ANGUS BURGER, DOP FONTINA CHEESE, GUANCIALE, GRILLED ZUCCHINI, SALAD, TOMATO, MUSTARD AND HONEY. FRIES	
IL VEGGY BURGER (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14)	18
BURGER VEGETALE, SALSA SENAPE E MIELE, LATTUGHINO E POMODORO. SERVITO CON PATATINE FRITTE VEGETABLE BURGER WITH HONEY-MUSTARD SAUCE, BABY LETTUCE, AND TOMATO. SERVED WITH FRIES	
IL CUBO DI WAGYU 	60
CUBO DI WAGYU GIAPPONESE A5, TARTUFO NERO PREGIATO, SERVITO CON PATATE NOVELLE AL FORNO A5 WAGYU BEEF CUBE, BLACK TRUFFLE, SERVED WITH ROASTED POTATOES	

STUZZICHERIE

BLUE NOTE CHICKEN SALAD (1-2-3-6-7-8-9-11-12)	16
INSALATA, POLLO ALLE ERBE, CARCIOFI GRIGLIATI, CROSTINI DI PANE, NOCI CARAMELLATE, SCAGLIE DI GRANA E CONDIMENTO BALSAMICO SALAD, CHICKEN WITH HERBS, GRILLED ARTICHOKES, BREAD CHIPS, CARAMELISED WALNUTS, PARMESAN CHEESE AND BALSAMIC DRESSING	
CRISPY FRIED CHICKEN (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12)	13
POLLO MARINATO ALLE SPEZIE CAJUN, PANATURA CROCCANTE E SALSA CREOLA DELLA CASA MARINATED CHICKEN WITH CAJUN SPICES, CRISPY CRUMBLE AND HOMEMADE CREOLE SAUCE	
SPECIAL PASTRAMI SANDWICH (1-3-5-6-7-8-9-10-11-12)	22
PAN BRIOCHE SFOGLIATO E TOSTATO CON SALSA ALLA SENAPE ANTICA, POMODORO, LATTUGHINO E PASTRAMI SPEZIATO. PATATINE FRITTE TOASTED LAYERED BRIOCHE WITH SPICED NEW YORK PASTRAMI, WHOLEGRAIN MUSTARD SAUCE, TOMATO, BABY LETTUCE. FRIES	
LOBSTER ROLL (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14) 	24
ASTICE COTTO AL VAPORE, MAIONESE, SEDANO CRUDO E SCORZA DI ARANCIA, IN PAN BRIOCHE TOSTATO. CHIPS VEGETALI STEAMED LOBSTER, MAYO, CELERY, ORANGE PEEL, IN A TOASTED BUN. VEGGIE CHIPS	
PEPITE DI PULLED PORK (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14)	13
PEPITE DI PULLED PORK FRITTE CON MAIONESE AL LIME E PEPE ROSA FRIED PULLED PORK NUGGETS WITH LIME AND PINK PEPPER MAYONNAISE	
PATATINE FRITTE CON SALSE (1-2-3-5-6-7-8-10-11-12)	5/8
FRIES AND SAUCES	

DESSERT

TIRAMISÙ DEL BLUE NOTE (1-2-3-4-5-6-7-8-9-11-12-14)	10
LA SACHER (1-3-5-7-8-12)	12
SACHER AL CIOCCOLATO FONDENTE E ALBICOCCA DARK CHOCOLATE SACHERTORTE WITH APRICOT	
IL CREME CARAMEL (3-5-7-8)	10
CREME CARAMEL ALLE CASTAGNE CHESTNUT CREME CARAMEL	
IL SORBETTO (12)	8
SORBETTO ARTIGIANALE SERVITO AL CUCCHIAIO ARTISANAL SORBET, SERVED BY THE SPOON	
IL GELATO ARTIGIANALE (1-3-7-8)	9
ARTISANAL ICE CREAM	

È disponibile l'agenda degli allergeni contenuti in questo menu.
Alcuni alimenti, in base alle disponibilità stagionali, potrebbero essere surgelati. Coperto € 3,00

A full detailed allergens list is available on request.
Some ingredients, subjected to availability, may be substituted by deep-frozen products. Cover Charge € 3,00