

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati,
chiedi al personale o consulta la legenda.

ALLERGENI: Gentile Ospite, la nostra cucina non garantisce
la totale assenza di contaminazione da glutine
o altri allergeni.

La preghiamo di comunicare al personale la necessità
di consumare alimenti privi di allergeni.

ALLERGENI

1. Cereali
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e derivati
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Solfiti
13. Lupini
14. Molluschi

PRODOTTI CONGELATI

Polpo

Per garantire
maggiore sicurezza
alcuni prodotti
vengono abbattuti
all'origine



Galfer
BISTROT

Dalla cucina

Caesar salad [1.3.4]	13€
Prosciutto crudo, fichi e burrata [1.7]	14€
Fritturina di calamari e gamberi maionese al limone e zucchine croccanti [1.2.3.6.12.14]	15€
Insalata di polpo, misticanza di verza e cavolo, olio al lime [4]	16€
Tajarin al limone, stracciatella affumicata, e basilico [1.3.7]	14€
Gnocchetto sardo al ragù di mare [1.3.4.7.14]	15€
Il nostro Plin fatto a mano [1.3.7.8]	16€
Carpione di pollo, uova di quaglia e verdure croccanti [1.3.12]	17€
Tataki di tonno, chutney di pomodoro, chips di patate e maionese all’aglio nero [4]	19€
Spigola in guazzetto [4]	19€

Contorni

Caponata asiatica	7€
Hummus, ravanelli e cetrioli	7€
Zucchine trombetta marinate basilico e mandorle	7€

Dessert

Millefoglie gianduja e passion fruit [1.3.7.8]	7€
Soffice di pan di Spagna, pesche e crema al limone [1.3.7.8]	7€
Tagliere di dolci [1.3.7.8]	8€
Stecco di pepino [7.8]	4.5€

Lo chef consiglia

Abbinamento consigliato

Bombetta alla brace e misticanza amara [4.7]	19€
Linguina con gamberi di Mazara del Vallo, scampi, burro all’aglio nero e limone [1.2.3.7.12]	21€
Filetto, zucchine e melanzane alla brace, crema di peperone [8]	26€

Viogner “Rebelle”- Brandini	11€
Franciacorta Balnc de Blanc – Conti ducco	14€
Langhe Chardonnay DOC “Angelica” – Rocche dei manzon	15€

