



OTIUM
PEA CLUB

MENU PRANZO

PANINI E FOCACCE

Club House Sandwich

Insalata Iceberg, petto di pollo, maionese, uovo, pomodoro, bacon croccante accompagnato da chips croccanti di Eataly

13€

Harry's Croque

Prosciutto di Praga, crema di formaggio di nostra produzione, pane dorato al burro

9€

Avocado Salmon Sandwich

Salmone affumicato norvegese, crema di avocado, pomodoro, insalata

12€

Focaccia di Clapsy

Focaccia al formaggio tipo Recco

12€

LE TAPAS

Harry's Croque

Prosciutto di Praga, crema di formaggio di nostra produzione, pane dorato al burro

5€

Cheeseburger

Pan brioche al sesamo, carne bovina alla piastra, cheddar, ketchup

7€

Ceviche di verdure

Zucchine, sedano, carote, cipolla rossa, ravanelli, pomodorini e la nostra salsa ceviche

5€

LE INSALATE

Solare

Insalata di spinacino, gamberi scottati, arancia, finocchi, edamame e salsa agli agrumi

12€

Allegra

Insalata con zucchine marinate al limone, tofu, avocado, melone, germogli di soia e salsa Teriyaki

10€

Vivace

Insalata misticanza, petto di galletto, pomodorini, cipolla disidratata, scaglie di grana, bacon croccante e salsa tacos

10€

ANTIPASTI

Fiori di zucca

Fiori di zucca in tempura ripieni di formaggio vegetale e lime con crema al melone

10€

Carpaccio di vitello

Carpaccio di vitello marinato alle erbe del nostro giardino, maionese alla senape

13€

PRIMI

I Tajarin

Tagliolini fatti a mano, crema di datterino giallo, colatura di alici, spuma di stracciatella e lime

13€

Gli Agnolotti

Agnolotti fatti a mano di Alciati ripieni di zucchine trombetta, pecorino toscano e menta

16€

SECONDI

Scottata di tonno in crosta

Scottata di tonno in crosta di nocciole con misticanza di olive taggiasche, basilico e concassè di datterini colorati

19€

Petto d'anatra

Petto d'anatra glassato al miele, cipolla di Tropea caramellata, insalatina e crumble di cacao

15€

DOLCI

Semifreddo alla pesca

Semifreddo alla pesca e glassa al Marsala

7€

Lingotto al cioccolato

Lingotto alle 3 consistenze di cioccolato con frutta fresca e gelato al mango

7€

Millefoglie cocco e fragole

Millefoglie caramellata con crema al cocco e fragole al cioccolato

7€

VINI AL CALICE

Alta Langa Limited Edition 2017 - Fontanafredda

6€

Franciacorta D.O.C.G. Brut - Contadi Castaldi

6€

Gewürztraminer Alto Adige - Kaltern

5€

Chablis Saint Pierre - Samuel Billaud

8€

Colli di Luni rosato DOC "Mea Rosa" - Lunae

5€

Nebbiolo d'Alba DOC Marne Brune - Fontanafredda

6€

(*) Prodotti surgelati - I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime di qualità congelate o surgelate all'origine.

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.