

CONFINE 1913

Menù

Cucina di confine tra Argentina, Lago Maggiore e Mediterraneo.

DA CONDIVIDERE

Farinata

Formaggio affumicato • Parmigiano • Olio al basilico • Fiori

Ceviche di pomodorino

Pomodorini • Leche de tigre vegetale • Erbe fresche

Katusando artigianale

Entrecôte • Pane soffice • Pickles • Salsa sando

Capasanta gratinata

Capasanta • Gratinatura aromatica

Empanadas di manzo

Manzo tagliato al coltello

Empanadas humita

Mais • Formaggio

Tagliere di salumi artigianali

Salumi selezionati • Preparazioni della casa

ANTIPASTI

Uovo bazzotto

Uovo • Asparagi fermentati • Salsa olandese

Tonno marinato

Tonno • Quinoa • Chalaca • Mela verde • Wasabi

Melanzane

Melanzana • Miso • Burrata

Pesce del giorno crudo

Pesce del giorno • Cetriolo • Ponzu al pomodoro • Arancia

Ostrica

Olio al limone • Olio verde • Kimchi

PRIMI

Pici

Spinaci • Limone sotto sale • Acciughe

Riso arrosto al nero di seppia

Nero di seppia • Frutti di mare • Pesce del giorno (minimo 2 persone)

Ravioli del plin

Fondo di asado • Cappuccino

Ravioli dim sum di asado

Asado • Brodo aromatico

GRIGLIA

Diaframma alla brace

Diaframma • Chimichurri • Patate croccanti

Asado

Asado • Demi-glace all'arancia • Porro • Patate

Polpo alla brace

Polpo • Salsa XO • Snack di riso • Salsa olandese

Calamari argentini alla griglia

Calamari • Cipolla • Purè nero • Soia • Burro

Ricciola al pil pil

Ricciola • Pil pil • Uova di trota • Spinaci

DESSERT

Pavlova

Mango • Panna al matcha • Frutti di bosco • Mandorle

Flan casero

Crema • Dulce de leche • Caramello

Ananas alla brace

Ananas • Sorbetto alla vaniglia

Torta basca al formaggio

Formaggio • Caramello