

THE POOL *Dinner*

MAITÓ DAL 1960

2. 4. 5. 6. 9. 12. 14.

MARE CALDO

40

CALAMARI, POLPO, FRUTTI DI MARE,
CROSTACEI, VERDURE DA COLTIVAZIONE
BIODINAMICA

MARE CALDO

CALAMARI, OCTOPUS, SEAFOOD, SHELLFISH,
BIODYNAMICALLY GROWN VEGETABLES

4. 7. 12.

CALAMARETTO SPILLO

45

ZUCCHINE ALLA SCAPECE, PROVOLONE DEL
MONACO DOP, ZESTE DI LIMONE

BABY SQUID

ZUCCHINE ALLA SCAPECE (MINT-MARINATED
ZUCCHINI), PROVOLONE DEL MONACO DOP,
LEMON ZEST

1. 7.

PENNE MAITÓ®

30

PASSATA DI POMODORI DA COLTIVAZIONE
BIODINAMICA, PARMIGIANO REGGIANO
VACCHE ROSSE 24 MESI, BURRO DI
NORMANDIA

PENNE MAITÓ®

ORGANIC TOMATO PASSATA (BIODYNAMIC
CULTIVATION), PARMIGIANO DOP "VACCHE
ROSSE" MATURED FOR AT LEAST 24 MONTHS,
NORMANDY BUTTER

2. 4. 6. 7. 9. 14.

RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI

50

(MIN. DUE PERSONE)

PER PORZIONE
PER SERVING

RISOTTO WITH LANGOUSTINE CREAM

(MIN. ORDER FOR TWO PERSONS)

1. 4. 6. **PAN CON TOMATE** 45
VENTRESCA DI TONNO, CAPPERI, LIMONE

PAN CON TOMATE
OTORO TUNA, CAPERS, LEMON

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 10. 11. 12. **COCKTAIL DI GAMBERI** 50
LATTUGA, MAIONESE PICCANTE, JALAPEÑO

SHRIMP COCKTAIL
LETTUCE, SPICY MAYONNAISE, JALAPEÑO

1. 2. 4. 6. 11. **TEMPURA DI SCAMPI** 45
SALSA TENTSUYU

LANGOUSTINES TEMPURA
TENTSUYU SAUCE

1. 3. 4. 5. 6. 10. 11. 12. 14. **CRUDO IMPERIALE** 130
OSTRICHE, SCAMPI, SELEZIONE DI
CROSTACEI, TARTARE E CARPACCI
CAVIALE E BLINIS, SALSE DI
ACCOMPAGNAMENTO

IMPERIAL RAW FISH
OYSTERS, LANGOUSTINES,
SELECTION OF SHELLFISH, TARTARE
AND CARPACCIO, CAVIAR AND BLINIS,
ACCOMPANYING SAUCES

1. 4. 9. 10. 11. 12. 14. **CEVICHE DI RICCIOLA** 45
FRUTTO DELLA PASSIONE, LIME, CORIANDOLO

AMBERJACK CEVICHE
PASSION FRUIT, LIME, CORIANDER

1. 4. 5. 6. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. **SPAGHETTO DI TONNO ROSSO** 50
AVOCADO, SESAMO

BLUEFIN RAW TUNA SPAGHETTO
AVOCADO, SESAME

4. 5. 6. 8. 9. 10. 11. 12. **SALMONE BALIK** 70
YOGURT AL CETRIOLO, CAVIALE DI MOSTARDA

BALIK SALMON
CUCUMBER YOGURT, MUSTARD CAVIAR

1. 2. 4. 5. 6. 9. 10. 11. 12. **KING CRAB** 70
SALSA CATALANA, INSALATA, TOM YAM

KING CRAB
CATALAN SAUCE, SALAD, TOM YAM

1. 4. 5. 6. 7. 9. 11. 12. **BLACK COD AL MISO** 70
PAK-CHOI, MELANZANA

MISO BLACK COD
PAK-CHOI, EGGPLANT

2. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 14. **ARAGOSTA AL JOSPER** 25€/hg
INSALATINA ORIENTALE

JOSPER-GRILLED SPINY LOBSTER
ORIENTAL SALAD

3. 4. 5. 6. 8. 9. 10. 11. 12. 14. **TATAKI DI WAGYŪ** 70
CAVIALE, SOIA, CIPOLLOTTO

WAGYŪ TATAKI
CAVIAR, SOY SAUCE, SPRING ONION

1. 3. 5. 6. 9. 10. 11. **WAGYŪ ROLL** 50
TARTARE DI WAGYŪ CON CONDIMENTO
ALLA FRANCESE

WAGYŪ ROLL
WAGYŪ TARTARE, FRENCH-STYLE DRESSING

1. 6. 10. 11. **TOMAHAWK DI WAGYŪ AL JOSPER** 25€/hg
CAVOLO CINESE GRIGLIATO, GLASSA AL MISO

JOSPER-GRILLED WAGYŪ TOMAHAWK
CHINESE CABBAGE, MISO GLAZE

Dessert

| | | |
|----------------------------|---|-------|
| 1. 3. 7. | MERINGATA AL LIMONE
CURD AL BERGAMOTTO, MERINGA AL MATCHA
<i>LEMON MERINGUE</i>
<i>BERGAMOT CURD, MATCHA TEA MERINGUE</i> | 18 |
| 1. 3. 5. 6. 7. 8. | SEMIFREDDO ROCHER
SEMIFREDDO AL GIANDUIA, CROCCANTE
ALLA NOCCIOLA, SORBETTO AL RIBES
<i>ROCHER SEMIFREDDO</i>
<i>GIANDUJA, HAZELNUT BRITTLE, CURRANT SORBET</i> | 18 |
| 3. 5. 6. 7. 8. 11. 12. 13. | SELEZIONE DI GELATI
E SORBETTI FATTI IN CASA
<i>SELECTION OF HOME-MADE
GELATO AND SORBETS</i> | 12 |
| 1. 3. 5. 6. 7. 8. | SELEZIONE 1960
DEGUSTAZIONE DI TRE DESSERT SIGNATURE
DELLO CHEF, FRUTTA FRESCA DI STAGIONE,
SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA
<i>1960 SELECTION</i>
<i>A TASTING SELECTION OF THREE SIGNATURE
DESSERTS BY OUR CHEF, SEASONAL FRESH
FRUIT, HOME-MADE GELATO AND SORBETS</i> | 100 |
| 1. 3. 6. 7. 8. | DESSERT DEL GIORNO
(A SECONDA DELLA PROPOSTA)
<i>DESSERT OF THE DAY</i>
<i>(DEPENDING ON THE PROPOSAL)</i> | 16-20 |
| | COPERTO
<i>COVER</i> | 10 |
| | ACQUA
<i>WATER</i> | 5 |
| | CAFFÈ
<i>COFFEE</i> | 4 |