

TASTE MENU — EXPERIENCE & TRADIZIONE**DEGUSTAZIONE GENERALE DEL NOSTRO MENÙ**

Un viaggio d'autore tra i sapori di mare, terra e tradizione a cura del nostro Chef.

25 a persona | Minimo 4 persone | Bevande e coperto esclusi

SHARING & TAPAS

Le nostre specialità e mare - Ideali da condividere al centro tavolo

Due Anime di Salmone**12**

Salmone marinato al Gin Tonic e allo Spritz, con crema al formaggio al lime e bruschette. *(Allergeni: 3, 9)*

Patanegra Autentico**24**

Jamón Ibérico de Bellota "Admiración" affettato a mano (alimentazione esclusiva a ghiande ed erbe naturali).

Mare Croccante***20**

Frittura di calamari, gamberoni, ciuffi di calamaro e verdure in versione tapas. *(Allergeni: 5, 8, 9)*

Taste Chips**6**

Chips artigianali di patate servite con maionese al lime. *(Allergeni: 14)*

Cantabrico**15**

Filetti di alici del Cantabrico con burro salato e bruschette calde. *(Allergeni: 3, 5, 9)*

Croquetas Iberiche**10**

Crocchette artigianali al Jamón Ibérico (5 pezzi). *(Allergeni: 3, 9, 14)*

Tre Bruschette d'Autore**12**

Pomodorini e olive / Crudo e mozzarella / Crema di parmigiana. *(Allergeni: 3, 9)*

I GRANDI CLASSICI DA CONDIVIDERE

La tradizione italiana e sfiziosità da centro tavola

L'Italia da Condividere	14	Selezione del Casaro	10
Selezione di prosciutto crudo, coppa, salame e mortadella.		Formaggi selezionati serviti con miele, marmellate e noci. <i>(Allergeni: 2, 3)</i>	
Campania DOC	14	Sweet & Spicy	6
Prosciutto crudo nazionale e mozzarella di bufala campana DOP. <i>(Allergeni: 3)</i>		Patate dolci fritte accompagnate da maionese al peperoncino. <i>(Allergeni: 14)</i>	
Valtellina in Tavola	18	Pizzetta Taste Free	6
Bresaola, scaglie di Grana Padano, rucola e pomodorini. <i>(Allergeni: 3)</i>		Pizzetta artigianale (senza glutine e senza lattosio) specifica per intolleranze.	
Capri 2.0	12	Nuvola Mediterranea	8
Torretta di mozzarella di bufala campana con pomodorini, rucola e olive. <i>(Allergeni: 3)</i>		Fraganti vol-au-vent farciti con hummus delicato. <i>(Allergeni: 9)</i>	

BURGER BUN & PINSE

Gourmet Comfort Burger & Bakery e Lievitati

GOURMET COMFORT BURGER

Black Octopus Burger* 25

Bun al nero di seppia, tentacolo di polpo, salsa teriyaki, maionese lime e pepe, cavolo viola, avocado, pancetta croccante. Servito con chips di patate. *(Allergeni: 4, 7, 9, 14)*

Pulled & Proud 22

Pulled pork home-made, cavolo viola croccante, cipolla caramellata e cheddar fuso. Servito con chips di patate. *(Allergeni: 3, 9)*

LE NOSTRE PINSE

Pinsa Napoli 10

Passata di pomodoro, mozzarella fiordilatte e basilico fresco. *(Allergeni: 3, 9)*

Pinsa Roma 8

Focaccia bianca con olio extravergine d'oliva, sale grosso e origano. *(Allergeni: 9)*

Pinsa Parma 15

Mozzarella, prosciutto crudo, pomodorini e basilico. *(Allergeni: 3, 9)*

Pinsa Sicilia 12

Crema di parmigiana di melanzane home-made e basilico. *(Allergeni: 3, 9)*

Pinsa Portofino* 20

Tentacolo di polpo, cipolla caramellata, hummus e scorza di limone. *(Allergeni: 4, 9)*

Pinsa Bologna 12

Mozzarella fiordilatte, Mortadella IGP, pomodorini e rucola fresca. *(Allergeni: 3, 9)*

Pinsa Valtellina 18

Mozzarella, passata di pomodori gialli, bresaola, rucola, scaglie di Grana Padano e noci. *(Allergeni: 2, 3, 9)*

DALLA CUCINA — I PRIMI

La nostra selezione di primi piatti tradizionali e contemporanei

Spghettone Vesuvio 12

Spghettone di Gragnano IGP al pomodoro e basilico. *(Allergeni: 9)*

Venere di Mare* 14

Riso Venere saltato con salmone, gamberi ed edamame. *(Allergeni: 5, 8)*

Farro Mediterraneo* 14

Insalata fredda di farro con seppioline e piselli. *(Allergeni: 4, 9)*

Pennoni alla Norma 18

Pennoni con pomodoro, melanzane fritte e ricotta di pecora stagionata. *(Allergeni: 3, 9)*

Ragù di Mare* 20

Tagliatella fresca all'uovo con ragù rosso di calamari. *(Allergeni: 4, 9, 14)*

Tagliatella Emiliana 16

Tagliatelle all'uovo con classico ragù di manzo alla bolognese. *(Allergeni: 9, 12, 14)*

FOOD

CRUDI & SECONDI

Tartare Selection 16

A scelta tra: Tonno fresco con salsa teriyaki e avocado OPPURE Salmone fresco con salsa al mango e zenzero su letto di avocado.

(Allergeni: 5, 7)

Gran Mare* 18

Insalata tiepida di mare con gamberi, vongole, cozze, seppie, polpo, calamari, verdure croccanti e limone maison. *(Allergeni: 4, 5, 8, 12)*

Black Beef Tartare 16

Tartare di manzo con salsa tonnata, cipolla caramellata, sesamo tostato e riduzione di salsa ponzu. *(Allergeni: 5, 6, 7, 14)*

Tricolore Taste 15

Due sformatini tricolore alle verdure con cuore morbido di mozzarella su crema di fagioli neri. *(Allergeni: 3)*

Pesce Spada Ammiraglio* 25

Trancio di pesce spada scottato con salsa all'Ammiraglio, patate al forno e bruschette croccanti. *(Allergeni: 5, 9)*

Pollo della Casa 15

Petto di pollo cotto a bassa temperatura (CBT), servito con verdure di stagione grigliate e salsa Cesar.

I DOLCI

Taste Garden 7

Il nostro Tiramisù d'autore in vasetto, ricoperto da una "terra" di biscotto Oreo per un perfetto effetto floreale. *(Allergeni: 3, 9, 14)*

Cannolo Experience 8

Due gusci di cannolo siciliano da farcire al tavolo con sac-à-poche di ricotta fresca e gocce di cioccolato. *(Allergeni: 2, 3, 9)*

Servizio & Coperto: 2,50

* I piatti contrassegnati con l'asterisco contengono materie prime congelate all'origine o abbattute in loco. Vi preghiamo di informare il personale in caso di allergie.

DRINKS

TASTE SIGNATURES

I nostri cocktail d'autore esclusivi — 12

SPICY & INTENSI

Camillo el Mexicano

Tequila Reposado, vermouth rosso, Ancho Reyes, Porto.

[Gusto: complesso, affumicato, frutta secca]

Spicy Bomb

Tequila spicy, sciroppo di nocciola, zucchero, lime, arancia.

[Gusto: piccante, tostato, agrumato]

FRESH & CITRUS

Bourbon Special

Bourbon, Falernum, lime, zucchero, Angostura, ginger beer.

[Gusto: speziato, strutturato, vivace]

Gin Fizz Pompelmo

Gin al pompelmo, limone, zucchero, soda al pompelmo.

[Gusto: fresco, dissetante, amaricante] Malfy Rosa Tonic

SWEET & VELVET

Day and Night

Vodka, pompelmo, China, zucchero, lime, vaniglia.

[Gusto: dolce-amaro, morbido, profumato]

Daiquiri N2

Rum ambrato, Dry Curaçao, lime, arancia, zucchero.

[Gusto: rotondo, agrumato, vellutato]

Maracujada

Aperol, Cachaça, zucchero, lime, maracuja.

[Gusto: tropicale, dolce, esotico]

Tommy's Margarita Premium

Tequila Espolón, nettare d'agave, lime.

[Gusto: secco, minerale, equilibrato]

Basil Smash

Gin, basilico fresco, limone, zucchero.

[Gusto: erbaceo, fresco, balsamico]

SUPER MULES, CLASSICI & ANALCOLICI

I grandi miscelati della tradizione e varianti analcoliche

1. SUPER MULES — 13

Super Mule (Taste Way)

Vodka, estratto e zenzero fresco, lime, sciroppo di zucchero, Ginger Beer & Chili Schweppes Selection.

Alexandra Mule

Vodka, Gin, limone fresco, sciroppo di zucchero, ginger beer.

Milano Mule

Gin, Campari, menta, zenzero, lime, sciroppo di zucchero, Ginger Beer & Chili Schweppes Selection.

Dark 'N' Stormy (Taste Way)

Havana Club 7 Años, lime fresco, sciroppo di zucchero, Ginger Beer & Chili Schweppes Selection.

2. CLASSICI SELEZIONE — 8

Aperol Spritz • Campari Spritz • Hugo Spritz • Spritz Rosa • Gin Tonic • Gin Fizz • Americano • Negroni • Negroni Sbagliato • Old Fashioned • Long Island • Daiquiri • Margarita • Cuba Libre • Cosmopolitan • Moscow Mule • London Mule • Boulevardier • Caipirinha • Caipiroska • Campari Shakerato • Paloma.

3. ANALCOLICI & MOCKTAILS

I Mocktails d'Autore — 8

Virgin Mojito • Virgin Colada • Fruit Tonic • Virgin Spritz • Hugo Analcolico • Negroni Analcolico • Tonic Analcolico • Maracuja Analcolico • Americano Analcolico.

Prosecco Analcolico

7

Birra Analcolica

6

DRINKS

SPIRITS SELECTION: GIN PREMIUM

Tutti i nostri Gin Premium vengono serviti accuratamente abbinati con Tonica Premium o Lemon Premium.

LONDON DRY & CLASSICI

Tanqueray	10
Bombay Sapphire	12
Tanqueray Ten	13
Plymouth	13

FLOREALI & BOTANICI

Roku Gin	13
Gin del Professore	13
Madame	13
Hendrick's	14
Gin Mare	14

FRUTTATI & MODERNI

Malfy (Orig. / Arancia / Limone / Pompelmo)	13
Brockmans	15
My Gin	13

PREMIUM INTERNAZIONALI

Etsu	13
Crocodile	13
Portofino	16
Ki No Bi	18
Monkey 47	18
Gin La Muerte	18

DRINKS

SPIRITS SELECTION: VODKA, TEQUILA & RUM

I distillati scelti per i palati più esigenti

VODKA PREMIUM — 16 *(servita con tonica premium, lemon premium o Red Bull)*

Grey Goose • Belvedere • Beluga • AU Vodka

RUM SELECTION	LISCIO / DRINK
Kraken / Diplomatico	7 / 12
Don Papa Baroko	8 / 13
Havana Club 7	9 / 14
Zacapa	11 / 16

WHISKY SELECTION	LISCIO / DRINK
J. Daniel's / Jameson / Glenfiddich / Ballantine's	8 / 12
Talisker 10 / Larceny / Nikka	10 / 15

TEQUILA SELECTION	LISCIO / DRINK
Espolón / Cazcabel	4 / 8
Patrón / Casamigos / Don Julio / Kah	8 / 15
Clase Azul	25 / 35

AFTER DINNER & SELEZIONE AL CALICE

Concludi in bellezza o scegli un calice in abbinamento

BIRRE

Corona	7
Desperados	7
Poretti Rossa	7
Messina	7
Ichnusa	7
Ichnusa Non Filtrata	7

SOFT DRINKS & CAFFETTERIA

Caffè / Acqua	2
Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Lemonsoda / Tè Freddo	5
Red Bull	6

AFTER DINNER & AMARI — 7

Amaro del Capo • Montenegro • Jefferson • Jägermeister •
Limoncello • Sambuca • Grappa • Baileys • Mirto • Fireball • Braulio
• Lucano • Disaronno.

BOLLICINE AL CALICE

Franciacorta Contadi Castaldi	8
Prosecco Extra Dry Sacchetto	6

BIANCHI AL CALICE

Falaghina Alfabeto	6
Greco di Sannio Janare	6
Grillo Branciforti	6

ROSATI & ROSSI AL CALICE

Charme Rosato Firriato	8
Montepulciano F. Falcone	6
Aglianico Janare	6
Neprica Primitivo Tormaresca	7

WINE LIST

CHAMPAGNE

La nostra selezione esclusiva dalla Francia (solo bottiglia)

CHAMPAGNE GRAND BRUT - PERRIER-JOUËT	90
Vitigni: Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay	
CHAMPAGNE BRUT CUVÉE RÉSERVE LEGRAND	70
Vitigni: Pinot Noir, Chardonnay	
CHAMPAGNE BRUT IMPÉRIAL - MOËT & CHANDON	110
Vitigni: Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay	
CHAMPAGNE ICE IMPÉRIAL / ROSÉ - MOËT & CHANDON	140
Vitigni: Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay (Servito elegantemente con ghiaccio)	
CHAMPAGNE GRAND CORDON - G.H. MUMM	90
Vitigni: Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier	
DOM PÉRIGNON CHAMPAGNE VINTAGE	450
Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero	
CHAMPAGNE VEUVE PELLETIER	60
Vitigni: Blend di vitigni tradizionali dello Champagne	

BOLLICINE ITALIANE & METODO CLASSICO

Le eccellenze della spumantizzazione italiana (solo bottiglia)

[LOMBARDIA] FRANCIACORTA BLANC DE BLANCS MONTENISA 55

Vitigni: Chardonnay 100%

[LOMBARDIA] FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE CA' DEL BOSCO 65

Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

[LOMBARDIA] FRANCIACORTA TEATRO ALLA SCALA / ALMA BELLAVISTA 70

Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

[LOMBARDIA] FRANCIACORTA BRUT - CONTADI CASTALDI 38

Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

[VENETO] PROSECCO VALDOBBIADENE SUP. SACCHETTO 30

Vitigni: Glera (Metodo Charmat)

[VENETO] PROSECCO EXTRA DRY MILLESIMATO ETICHETTA NERA 25

Vitigni: Glera

VINI BIANCHI

Selezione di bianchi freschi, aromatici e strutturati (solo bottiglia)

[ABRUZZO] PECORINO SCAZZITT F. FALCONE	28	[SICILIA] CAELES CATARRATTO BIO FIRRIATO	28
Vitigni: Pecorino 100%		Vitigni: Catarratto Biologico	
[CAMPANIA] FALANGHINA ALFABETO LA GUARDIENSE	26	[SICILIA] BRANCIFORTI DEI BORDONARO GRILLO	25
Vitigni: Falanghina 100%		Vitigni: Grillo 100%	
[CAMPANIA] GRECO DI SANNIO DOP JANARE GUARDIA	25	[TOSCANA] EMILIO PRIMO BIANCO TERRE DEL MARCHESATO	30
Vitigni: Greco 100%		Vitigni: Vermentino 100%	
[FRIULI V.G.] SHARIS - LIVIO FELLUGA	35	[VENETO] LUGANA DOC - OTTELLA	35
Vitigni: Ribolla Gialla, Chardonnay		Vitigni: Trebbiano di Lugana (Turbiana) 100%	

VINI ROSATI

Eleganza, freschezza e delicati sentori fruttati (solo bottiglia)

[PROVENZA] ROSÉ CDP 24 - MIRAVAL

38

Vitigni: Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah

[SICILIA] CHARME ROSATO - FIRRIATO

28

Vitigni: Blend autoctoni siciliani

[SICILIA] LE SABBIE DELL'ETNA ROSATO FIRRIATO

30

Vitigni: Nerello Mascalese 100%

VINI ROSSI

Dai rossi giovani e profumati alle grandi riserve d'eccellenza (solo bottiglia)

[ABRUZZO] MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC - F. FALCONE	28	[PIEMONTE] NEBBIOLO CAPISME-É DOMENICO CLERICO	38
Vitigni: Montepulciano 100%		Vitigni: Nebbiolo 100%	
[CAMPANIA] AGLIANICO DEL SANNIO DOP JANARE	25	[PUGLIA] NEPRICA PRIMITIVO IGT TORMARESCA	28
Vitigni: Aglianico 100%		Vitigni: Primitivo 100%	
[FRIULI V.G.] VERTIGO ROSSO IGT LIVIO FELLUGA	35	[TOSCANA] GINEPRONE CHIANTI DOCG COL D'ORCIA	25
Vitigni: Merlot, Cabernet Sauvignon		Vitigni: Sangiovese, Canaiolo (Montalcino)	
[PIEMONTE] VIOLAE MONFERRATO DOC TENUTA MONTEMAGNO	26	[TOSCANA] INEDITO BOLGHERI - TERRE DEL MARCHESATO	34
Vitigni: Barbera, Syrah		Vitigni: Merlot, Syrah, Cabernet Franc	