



PER COMINCIARE

COCKTAILS

NEXT LEVEL MARGA

Tequila Olmeca, Grand Marnier, succo di lime,
oleo saccharum, Mezcal

19€

CRISTAL PIÑA

Rum bianco, succo d'ananas, crema di cocco
aromatizzata a scelta: basilico o frutti rossi

19€

APPLE & SCOTCH

Whisky Monkey Shoulder, aceto di sidro, liquore alla mela

21€

DRIFTED NEGRONI

Gin Hendrick's Oasium, Campari, liquore alla
noce di San Giovanni

21€

ZEUS

Lasciate fare al destino

21€

MOCKTAILS

ZESTE DE FOLIE

Succo fresco d'arancia, limone e ananas, purea di yuzu

16€

COFFEE LEMONADE

Caffè, succo di limone, sciroppo di caramello, Seven Up

16€





ANTIPASTI

Insalata Cesar, Lattuga romana, uovo BIO, parmiggiano, bacon croccante e crostini di focaccia al burro d'acciuga	25€
Supplemento petto di pollo arrosto (110g)	+3€
Supplemento gamberi marinati (110g)	+5€
Insalata di rucola con carciofi crudi, fritti e in crema, vinaigrette al limone	18€
Hummus di ceci con crema al sesamo, verdure crude e tortilla croccante	16€
Melanzana grigliata con spezia, feta di pecora, sottaceti e vinaigrette allo sciroppo di melagrana	18€



PIATTI

COMFORT FOOD

Muse sandwich, petto di pollo, bacon, pomodori, uovo BIO, lattuga romana, maionese e patatine fritte	28€
Pinsa con pomodori marinati e mozzarella	22€
Cheeseburger XXL doppio bacon con hamburger BIO francese (200g), cipolle, cheddar e patatine fritte	37€
Tacos di spalla di maiale confit con spezie dolci, insalata di erbe, salsa BBQ, guacamole e salsa di pomodoro	26€

PESCE

Pesce intero del giorno, salsa «vierge», panissa e cocotte di ratatouille provenzale - prezzo secondo mercato	
Filetto di branzino alla piastra, variazione di zucchine locali, salsa agli agrumi	36€
Tentacoli di polpo fritti, peperonata con olive taggiasche e aioli all'inchiostro di seppia	42€
Trancio di pesce spada grigliato, carpaccio di pomodori con capperi e limone, insalata di rucola con crema balsamica	32€



DOLCI

Millefoglie croccante, cremoso alla vaniglia BIO del Madagascar	14€
Coppa di gelato con frutta di stagione, chips di meringa e panna montata fatta in casa	16€
Crema Chiboust semifreddo, sablé viennese e frutti rossi alla verbena	14€

Insalata di coda d'aragosta, cuore di lattuga sucrine, avocado, pompelmo e salsa cocktail	42€
Freschezza di melone agli agrumi, chantilly di formaggio caprino fresco e basilico	22€
Anguria marinata alla soia, perle di tapioca, pistacchi e spuma di mango e yuzu	18€
Insalata di pomodori locali e fragole fresche, burrata cremosa e gel balsamico al peperoncino	26€

CARNE

Filetto di manzo Aubrac (200g), lattuga arrostita all'olio d'aglio, pomodori confit con olive e panissa	52€
Tataki di manzo (160g), salsa chimichurri, patatine fritte e insalata	32€
Cosciotti di pollo caramellate con salsa BBQ, panko speziato, patatine fritte e insalata	24€
Moussaka d'agnello confit con melanzane, insalata di cipolla rossa, menta fresca e prezzemolo	26€

PASTA & RISO

Trofie cacio e pepe con salsa al tartufo e rucola	26€
Linguine all'aragosta con stracciatella cremosa e basilico fresco	45€
Orecchiette alla siciliana con carpaccio di pesce spada e capperi	28€
Riso con soffritto di cipolle e verdure arrosto, maionese al dragoncello	22€

CONTORNI

Porzione di patatine fritte	9€
Porzione di panissa	10€
Cocotte di verdure grigliate alla provenzale	12€

Mousse al cioccolato, streusel croccante e sorbetto al cacao	14€
Frutta di stagione	
<i>Piatto d'anguria</i>	22€
<i>Piatto di frutta fresca di stagione</i>	20€
Gelati e sorbetti	
1 Pallina	6€
2 Palline	10€
3 Palline	14€



BEVANDE



	BICCHIERE	BOTTIGLIA
RUM		
Millonario 15 ans	18	250
Fair Belize BIO	18	250
Flor de Caña 12 ans	20	330
Zacapa 23	38	350
Appleton	18	250
GIN		
Prince Explorer	35	50cl/ 350
Hendrick's	18	250
Bartolomeo	20	330
Mare	18	250
Oli Gin	20	50cl/ 250
Roku	18	250
VODKA		
Grey Goose	18	250
Absolut	16	150
Belvedere	18	250
Belvedere Citrus	16	250
Fair Quinoa	18	250
TEQUILA/MEZCAL		
Casamigos Reposado	30	450
Casamigos Blanco	25	400
Casamigos Añejo	35	500
Mezcal Unión Espadín	18	250
WHISKY		
Monkey Shoulder	18	200
Oban 14 ans	25	300
Glenfiddich 12 ans	18	250
Woodford Rye	18	250
Macallan	25	350
DIGESTIVI		
Rémy Martin VSOP	22	250
Hennessy XO	58	700
Armagnac « Château de Lacquy » 17 ans	22	400
Calvados Drouin « Le Domfrontais »	22	400

ACQUE NATURALI

EVIAN, 1L 9.5

L'acqua della pioggia e della neve nelle Alpi francesi viene lentamente filtrata per 15 anni attraverso le rocce cristalline.

CHAUDFONTAINE, 1L 12

Chaudfontaine è un'acqua minerale belga unica. L'acqua impiega oltre 60 anni per attraversare diversi strati di roccia, arricchendosi di numerosi minerali lungo il percorso. Poi sgorga dalla sua fonte ai piedi delle Ardenne, dove viene raccolta e imbottigliata.

ACQUE FRIZZANTI

BADOIT, 1L 9.5

La sorgente Badoit si trova in una fessura vulcanica profonda 500 metri a Saint-Galmier, nel cuore del Massiccio Centrale.

CHAUDFONTAINE, 1L 12

Chaudfontaine è un'acqua minerale belga unica. L'acqua viaggia per oltre 60 anni attraverso vari strati di roccia, arricchendosi di numerosi minerali lungo il percorso. Poi sgorga dalla sua fonte ai piedi delle Ardenne, dove viene raccolta e imbottigliata.

CHATELDON, 75cl 14

Chateldon divenne famosa alla corte reale di Versailles per le sue proprietà digestive. Proveniente dal Puy-de-Dôme, Chateldon è un'acqua minerale con una mineralità eccezionale e un gusto raffinato.

SELEZIONE DEL BARISTA

Iced Matcha BIO 15

Iced coffee 15

Espresso 4.5

Double espresso 8

Cappuccino, Latte macchiato 8

American coffee 8

Latte Matcha BIO 15

Teas and herbals 8



muse

MONTE-CARLO