

Tradizione

Parmigiana di melanzane “Equilibri” con colatura di provola affumicata ~ 12,50

Bucatini all’amatriciana con scaglie di Pecorino ~ 15,00

Spaghetti al pomodoro, pesto, burrata d’Andria e acciughe del Cantabrico ~ 16,00

Ravioli alle erbe con burro al fumo ~ 15,00

Trofie al pesto, patate, pinoli e fagiolini ~ 15

Autenticità

Piovra caramellata con pesto di avocado, tataki di tonno e crema di cavolfiore ~ 20,00

Tagliolino mantecato al burro al fumo, tartare di dentice e scampi ~ 20,00

Ravioli di cernia e ricotta alla crudaiola ~ 16,00

Tonno impanato con melanzane e panko, panzanella e burrata affumicata ~ 18,00

Cous cous vegano con verdure, tofu alla soia, olio di cocco e avocado ~ 13,00

Capesante caramellate e calamari, maionese alla vaniglia e pack choy ~ 16,00

Ricerca

Gamberi al curry BIO e riso venere con dadolata di verdure ~ 17,50

Cous cous di riso venere con mazzancolle, calamari, tonno e verdure ~ 18,00

Ricciola e scampi con dressing di pomodorini, olive e capperi ~ 18,00

Gazpacho di pomodoro ciliegino, ricotta di capra, pesto e pinzimonio ~ 14,00

Linguine G. Assante, aglio, olio e peperoncino con crudo di scampi e bottarga di muggine ~ 18,00

Tartare di tonno rosso, pesca e maionese al cocco e soia ~ 16,00

Piatto del giorno

Un pranzo leggero, completo ed equilibrato dal lunedì al venerdì. ~ 13,00

Contrasti e Innovazione

Filetto di Fassona, purea di patate e invidia belga ~ 28,00

Branzino da lenza con spinaci e pastinaca ~ 24,00

Risotto al pomodoro, scampi marinati, olive Taggiasche e capperi ~ 18,00

Parmigiana di mare con falde di melanzana viola, emulsione di aceto balsamico panzanella e misto di pesci ~ 18,00

Tartare di Fassona “La Granda” con pesto di rucola e verdure agro ~ 19,00

Suprema di pollo con patate arrosto ~ 15,00

Pluma alla salsa yakitore con porcini, biette e salsa al pepe verde ~ 20,00

Poke al cous cous di riso venere

Pollo ~ 16,00

Salmone marinato ~ 17,00

Ricciola in olio cottura ~ 18,00

Misto mare ~ 18,00

con avocado - cavolo viola - fagioli verdi Mung - semi di canapa - salsa di soia e maionese al wasabi

Insalate e Contorni

Peperonata con Tomino del boscaiolo gratinato ~ 12,00

Giardiniera “Equilibri” ~ 5,50

Bieta strascinata con mozzarella ~ 8,00

Insalata di stagione “Equilibri” ~ 6,50

Caesar salad {a scelta: tonno, gamberi, pollo} ~ 14,00

Cobb salad con pollo, blu cheese, avocado, bacon e insalatina croccante ~ 14,00

Nizzarda classica con tonno raffinato in olio d'oliva ~ 14,00

Misticanza con gamberi, tataki di tonno, sedano, mela verde e pomodorini ~ 15,00

Hamburger

(serviti con verdure in agrodolce o patate fritte)

Hamburger Fassona: formaggio cheddar, pancetta, cipolla rossa fondente
cetriolo in agrodolce, salsa al balsamico tradizionale ~ 18,00

Hamburger Tartare: con tartare di Fassona la Granda, perlage tartufo, salsa tartara ~ 20,00