
MIKE'S

ANTIPASTI

Carpaccio di Vitello laccato, Indivia Riccia, Olive ed Alici del Cantabrico <i>Veal Carpaccio, Curly Endive, Olives and Cantabrian Anchovies</i> ⁴ .	16
Lingotto di Parmigiana <i>Eggplant Parmesan</i> ^{*.1.3.7.}	14
Crostone con Seppia e Cicoria ripassata e Lime <i>Crouton with cuttlefish and sautéed chicory and lime</i> ^{*.1.8.14}	13
Crostone Burrata, Alici del Cantabrico e Limone <i>Toasted bread Burrata, Cantabrian Anchovies, and Lemon</i> ^{*.1.4.7.8.}	14
Avocado on Toast con Salmone affumicato <i>Avocado on Toast with smoked Salmon</i> ^{*.1.4.8}	11
Pinsa con Prosciutto Crudo e Burrata <i>Roman-style flatbread with Ham and Burrata cheesed</i> ^{1.6.7.10.}	12

PRIMI

Calamarata con ragù di mare e olive <i>Calamarata with seafood ragout and olives</i> ^{*.1.3.4.6.7.8.9.10.12.14.}	16
Tonnarello Cacio e Pepe con fiori di Zucca croccanti <i>Tonnarello Cacio e Pepe with crispy pumpkin flowers</i> ^{1.3.6.7.8.9.10.}	16
Fettuccina con Barbabietola, crema di Pecorino, Guancialetto croccante e Pepe <i>Fettuccina with Red Beet, Pecorino Cream, Pork Cheek and pepper</i> ^{*.1.3.6.7.8.9.10.}	15
Calamarata ai due Pomodori, Grana Padano Dop e Basilico <i>Calamarata with two Tomatoes, Grana Padano Dop and Basil</i> ^{1.3.6.7.8.9.10.}	14

SECONDI E PIATTI UNICI

Spigola, Riso Basmati e Verdure Grigliate <i>Grilled Sea Bass, Basmati Rice and Grilled Vegetables</i> ^{**4.}	20
Pollo, Riso Basmati e Verdure Grigliate <i>Grilled Chicken breast, Basmati Rice and Grilled Vegetables</i>	20
Filetto di Manzo CBT 56° e Patate <i>Beef tenderloin 56° with Potatoes</i> ^{*.9.12.}	25
Fondente di Maiale Laccato e Patate <i>Glazed pork ingot with Potatoes</i> ^{*.9.10.12.}	23
Polpo Rosticiato crema di Barbabietola e Misticanza <i>Roasted Octopus with Beetroot cream and Greens</i> ^{*.9.12.14.}	24
Vellutata di Zucca, Olive e Nocciole <i>Pumpkin Velvet Soup, Olives and Hazelnuts</i> ^{*.8.}	16
Pane <i>Bread</i> ^{*.1.}	3
Pinsa <i>Roman-style flatbread</i> ^{1.10.6.}	4

SALADS

Caesar Salad Misticanza, pollo ai ferri, Grana Dop e salsa caesar <i>Misticanza, grilled chicken, parmesan cheese and caesar sauce</i> 1.3.4.6.7.10.13.	16
Salmone&Avocado Salad Misticanza, salmone affumicato, avocado e citronette <i>Misticanza, smoked salmon, avocado, sesame and citronette</i> 4.	15

CONTORNI

Patate Arrosto <i>Roasted Potatoes</i>	6
Verdure Ripassate o Grigliate <i>Sauted or grilled Vegetables</i>	6
Misticanza, Olive e Pomodori <i>Mixed greens, Olives and Tomatoes</i>	6

DOLCI

Tiramisù <i>Tiramisù</i> 1.3.6.7.	7
Cheese Cake <i>Cheese Cake</i> 1.3.6.7.8.	7
Torta di Mele con gelato alla Vaniglia <i>Apple Pie with Vanilla ice cream</i> *.1.3.7.	7
Macedonia di Frutta di stagione <i>Fruit Salad</i>	7

WINE LIST



Allergeni : 1.Glutine 2.Crostacei 3.Uova 4.Pesce 5.Arachidi 6.Soia 7.Latte 8.Frutta a guscio 9.Sedano 10.Senape 11.Sesamo 12.So2 13.Lupini 14. Molluschi * Prodotto Surgelato **Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1

