

Le Nostre Poke

TONNO: *riso basmati, tonno rosso, lime, cipolla di Tropea, burrata, edamame, sesamo nero, mais e pomodoro datterino*

€ 17

SALMONE: *riso basmati, salmone marinato, avocado, goma wakame, alga nori e datterino giallo*

€ 15

VEGETALE: *riso basmati, mais, carciofi di Pantelleria, hummus di ceci, rucola, pomodoro vesuviano e alga nori*

€ 10

Dal Mare

TARTARE DI PESCE

GAMBERO ROSSO : gambero rosso, olio, limone, latte di cocco e asparago di mare
€ 25

SCAMPO : scampo, yogurt salato, lime e lampone
€ 25

SPADA : pesce spada, capperi, olive, polvere di pomodoro e basilico
€ 22

TONNO : tonno, olio, limone, frutto della passione e insalata iodata
€ 25

SALMONE : salmone norvegese, olio, lime, salsa di soia e insalata d'alghe
€ 25

RICCIOLA : ricciola del Mediterraneo in ceviche, polvere di barbabietola e chips di patata viola
€ 25

Dal Mare

LA NOSTRA SELEZIONE DI OSTRICHE

OSTRICA ITALIA

€ 5 cad. uno

OSTRICA FRANCIA/IRLANDA

€ 6 cad. uno

PLATEAU SELEZIONE 3 OSTRICHE

(Italia, Francia, Irlanda)

€ 14

IL CAVIALE

CAVIALE ITALIANO 'Calvisius tradition' (gr 30)

€ 90

CAVIALE ITALIANO 'Calvisius oscietra' (gr 30)

€ 100

Corner 58

La Carne

VITELLO TONNATO: *magatello di vitello al punto rosa, salsa tonnata,
foglia di capperi e capperi croccanti*

€ 20

BATTUTA DI MANZO: *carne cruda piemontese, senape, cipolla caramellata,
olio e limone*

€ 20

Corner 58

Al Mare nello Snack

BASE FOCACCIA

TRIANGOLO:

gamberi crudi, stracciatella e pomodoro giallo

€ 12

TRIANGOLO:

tonno rosso, salinova, datterino e bufala

€ 10

TRIANGOLO:

spada, germogli di pisello e limone verde

€ 10

TRIANGOLO:

tartare di ricciola del Mediterraneo, salsa yogurt e mela verde

€ 12

Al Mare nello Snack

BASE FOCACCIA

TRIANGOLO:

alici del Cantabrico, burro e lime

€ 8

TRIANGOLO:

caprino, salmone norvegese, finocchio marinato, spicchi di arancia

€ 8

TRIANGOLO IN COMPAGNIA:

caprino, salmone norvegese, finocchio marinato, spicchi di arancia

€ 25

Le Pizze

CLASSICISMO CONTEMPORANEO

MARGHERITA: pomodoro San Marzano, fiordilatte,
basilico e olio Evo 'ERA'

€ 9

MARINARA: pomodoro San Marzano, aglio nero di Voghiera, basilico e olio Evo 'ERA'

€ 8

BUFALA: pomodoro San Marzano, pomodoro datterino rosso, mozzarella di bufala,
foglie di basilico, olio Evo 'ERA'

€ 11

CAPRICCIOSA: pomodoro San Marzano, fiordilatte,
spalla cotta di San Secondo, funghi cardoncelli, carciofi di Pantelleria,
terra di olive nere e olive di Cerignola, olio Evo 'ERA'

€ 15

NAPOLI: pomodoro San Marzano, fiordilatte, alici del Cantabrico,
olive nere foglie di capperi e olio Evo 'ERA'

€ 12

Le Pizze

INNOVAZIONE DELLA TRADIZIONE

DIAVOLA: *pomodoro San Marzano, fiordilatte, salsiccia stagionata di Cancellara, nduja di Spilinga, fili di peperoncino, basilico e olio Evo 'ERA'*
€ 12

TONNATA: *salsa tonnata, crema di fiordilatte, capperi, foglie di capperi, vitello al rosa, stracciatella di bufala*
€ 12

B&B: *speck tirolese Igp, fiordilatte, crema di pistacchio di Bronte, polvere di pistacchio, olio Evo 'ERA'*
€ 14

CARBONARA: *fiordilatte, pecorino romano, parmigiano, uovo di montagna, pancetta piacentina, zabaione di datterino giallo*
€ 13

Le Pizze

INNOVAZIONE DELLA TRADIZIONE

CAMPANA: *provola affumicata, friarielli campani, salsiccia di maialino nero, basilico, olio Evo 'ERA'*

€ 13

SICILIANA: *fiordilatte, tonno sott'olio selezione Campisi, cipolla croccante, emulsione di menta, pomodori secchi, olio Evo 'ERA'*

€ 14

NORMA: *crema di melanzana grigliata, provola affumicata, pomodoro piennolo rosso del Vesuvio, emulsione di ricotta salata*

€ 14

Le Pizze

ELEGANZA PERSISTENTE

MILANO: *fiordilatte, culatello DOP, gorgonzola di Cameri,
tartufo nero pregiato*

€ 18

OSLO: *fiordilatte, salmone norvegese, riduzione di vino rosso, pepe rosa,
prezzemolo, olio Evo 'ERA'*

€ 17

PARMA: *mozzarella di bufala, piennolo rosso del Vesuvio,
culatello di Zibello, parmigiano reggiano Malandrone 120 mesi,
basilico e olio Evo 'ERA'*

€ 15

MANTOVANA: *crema di zucca, provola affumicata, salsiccia di Brà,
rosmarino in polvere, cipolla rossa di Tropea*

€ 13

Corner 58

Fuori Menu

NERANO: *crema di zuccina, fiordilatte,
pancetta di Cremona, zuccina frita a rondella,
crema di ricotta di bufala, lime*
€ 15

MARGHERITA RIVISITATA: *crema di fiordilatte, pomodoro confit sott'olio,
datterino giallo e rosso secco, polvere di pomodoro,
basilico in polvere, caviale di basilico*
€ 12

MANZO: *pomodoro San Marzano, ragù di manzo, melanzana grigliata,
crema di latte di parmigiano, carote essiccate*
€ 15

ALTO ADIGE: *crema fiordilatte, cavolo, cappuccio viola, speck Alto Adige IGP,
emulsione di noci e gorgonzola, riduzione di cavolo cappuccio viola*
€ 15

Futurismo "Gelato"

ICE SOFT CREAM

€ 10

Vaniglia

& contrasti sensoriali:

Frutta secca (noci, noci di Macadamia, nocciole di Cuneo)

Frutta fresca (secondo andamento stagionale)

Topping (caramello salato, cioccolato, frutti rossi, gianduia, cioccolato bianco, pistacchio, agrumi, cocco)

Liquori

Essenze

Spezie

Botaniche

Corner 58

Dessert

TIRAMISÙ

€ 7

CANNOLO SICILIANO

€ 7

BABÀ E PANNA ACIDA AGRUMATA

€ 7

LE NOSTRE CHEESECAKE

€ 9

- *melone, passion fruit, basilico*
- *mango, lime, caviale di limone*
- *pesca bianca, menta, limone*
 - *frutti rossi*

Corner 58