

Cocktail in abbinamento

PUNCH SICULO 12

Rum Havana 3, Mix di agrumi di sicilia, Sciroppo di vaniglia e sommacco, Angostura bitters

MERCANTE PORTOFINESE 12

Portofino dry gin, Maraschino Luxardo, Succo di Lime, Sciroppo rosmarino & pepe nero, Orange bitters

LA "VANDA" TORINESE 15

Americano cocchi, Sciroppo di lavanda, Liquore alla Violetta Quaglia, Top di champagne

KUROZU (aceto nero) 12

Nikka Coffey Vodka, Ferro China, Aceto dolce di Banana, Sciroppo di cannella

ACQUA & TIMO 12

Ketel one, Gajardo Triple sec, Sciroppo salato di timo serpillo, Fake lime

PERCORSO DEGUSTAZIONE 60

7 portate selezionate dallo Chef con dolce conclusione

Acqua inclusa - Vini esclusi

-valido solo per l'intero tavolo-

il Mare

Arancino di pesce su stracciatella di burrata e coluis di datterino giallo 10

Trancetto di Baccala CBT su Panzanella alla romana 12

Tiepido di mare 14

Salmone marinato al Mirto con Salsa di Guacamole 14

Alici locali fritte 12

Soute di cozze 12

Gambero rosso su stracciatella di burrata 18

Le Ostriche

day Selection

5/1pz

26/6pz

48/12pz

il Caviale di Giano Bistrot

Pane tostato, burro salato e Caviale 18

Tagliolini al burro di Normandia e Caviale 30

i Crudi di Pesce

Plateaux (consigliato 1 pers.) 20

Plateaux (consigliato 2 pers.) 38

Gran Plateaux Royal (consigliato 2/3 pers.) 75

Le tartare di Giano Bistrot

Scampo, Foie Gras e Ciliegia su riso Venere 18

Tonno rosso e Salsa mediterranea 16

Ricciola, capperi e datterini 16

Salmone con Stracciatella di burrata 16

i Carpacci

Spigola di mare con Crumble alle erbe aromatiche e limone di Amalfi 16

Salumi e Formaggi

Selezione di Formaggi e Salumi 12

Selezione di Formaggi 12

Selezione di Salumi 12

Prosciutto di Amatrice tagliato a mano 14

Burrata di Andria con Alici di Cetara 12

Burrata con Bottarga di Muggine 14

le tartare di Manzo

Manzo 'Danish Crown' con riduzione di Uovo al Parmigiano, olive taggiasche e capperi 16

Manzo 'Danish Crown' con stracciatella di burrata e Colatura di Alici 16

Mozzarella di bufala

con datterini e olio al basilico 10

con Acciughe del Cantabrico 12

con Bottarga di Muggine 14

con Salmone affumicato 16

con Prosciutto di Amatrice 12

La pasta

Tonnarelli al pesto di Basilico, Ventresca di Tonno fresco e Stracciatella di Burrata 14

Paccheri con Ricciola locale, olive taggiasche, pomodoretto e capperi 14

Spaghettoni con Vongole Veraci 14

Rigatoncini freschi con Totanetti locali, colatura di Alici e Crumble alle erbe 14

Paccheri con Melanzane, Pomodorini e ricotta salata 12

Tonnarelli alla Carbonara (guancia Artigianale, uovo biologico e pecorino romano Dop) 12

Tonnarelli Cacio e pepe (pecorino romano Dop e Pepe Malesiano) 12

Spaghettoni ai due Pomodori, rossi e gialli, stracciatella di Burrata e pistacchio 12

Secondi piatti

Pescato del giorno € 8/hg

Catalana di Crostacei 28

Polpo alla pizzaiola su crema di melanzane, guancia croccante e stracciatella di burrata 16

Tonno scottato su coluis di datteri giallo e salsa mediterranea 18

Frittura di Totanetti locali e Gamberi 18

Capesanta con lardo di colonnata su coluis di datteri giallo 18

Filetto di manzo danese ai ferri 20

Costolette di Agnello panate 18

Filetto di Cinta senese CBT con riduzione di Morellino di Scansano 18

Tagliata di Pollo su Riso Venere e misticanza dell'orto 16

Contorni:

Cicoria ripassata in padella 6

Cime di Rapa ripassate in padella 6

Insalatina a taglio 5

Patate al forno 5

Patatine fritte 5

Vini

750 Pecorino di Giano bistrot 12

750 Syrah di Giano Bistrot 12

Mescita

Una giornaliera selezione alla Mescita
di Vini bianchi, Rossi, Champagne e bollicine a partire da € 5

Birre alla spina - 40cl

Poretti 4 Luppoli - *chiara* 5

Poretti 7 Luppoli - *fiorita estiva* 5

Poretti 9 Luppoli - *blanche* 5

Birre artigianali 33cl

Una selezione di piccoli birrifici di alta qualità che hanno una produzione a tiratura limitata prevalentemente stagionale.

Le tipologie sono fra le seguenti:

SPECIAL di GIANO BISTROT

PILS O HELLES

BOCK

IPA

SESSION IPA

WEISS O BLANCHE

Soft drinks

Coca Cola, Fanta, Sprite 33cl 3

Coca cola 1L 5

Acqua San Pellegrino / Panna 2.5

Acqua Nepi 2.5

Caffe espresso 2

Decaffeinato 2

Amaro e Limoncello selezione Giano Bistro 5

AMARI 5

Amaro del capo

Braulio

Montenegro

Petrus

Fernet branca

Ferro China

Unicum

Cynar

Lucano

Averna

Jegermaister

Jefferson

China Martini

Dente di Leone

Formidabile

Ciclista

Amaro Amara

LIQUORI 5

Mirto Zedda Piras

Baileys

Sambuca Molinari

Ratafia

LiquorIce

Frangelico

AMPIA LISTA DI SPIRITS

GRAPPE
SCOTCH WHISKY
BLENDED SCOTCH
IRISH WHISKY
CANADIAN
JAPANESE
BOURBON
COGNAC & BRANDY
ARMAGNAC
RUM
TEQUILA
MEZCAL