

# FINGER FOOD

- falafel, salsa di yogurt e menta** € 8  
falafel, yogurt & mint sauce  

- calamaro in tempura, maionese agli agrumi** € 14  
squid tempura, citrus mayonnaise  

- mini burger di porchetta** € 16  
slow cooked pulled pork bun  

- mini burger di wagyu, salsa della casa** € 18  
wagyu sliders, house sauce  

- sauté di cozze e vongole** € 10  
mussels and clams sauté  

- patatine fritte** € 7  
french fries  

- ostriche "cadoret" (3 pz.)** € 20  
"cadoret" oysters (3pc.)  

- caviale osetra "pisani dossi"** € 27  
**servito con burro échiré e pan brioche caldo**  
"pisani dossi" osetra caviar served  
with échiré butter & toasted brioche bread  

- percorso di verdure** € 14  
pinzimonio vegetables  

- selezione di formaggi** € 20  
cheese selection  


**Disponibile dalle 12.00 alle 24.00**

Available from 12.00pm to 12.00am

**Prezzi IVA inclusa. In caso di allergie alimentari vi preghiamo di consultare il personale di sala.**

Prices vat included. In case of allergies please consult our staff.

Il pesce crudo, marinato, affumicato a freddo e le paste fresche ripiene presenti nei nostri menù, vengono bonificati ed abbattuti di temperatura a -20 gradi secondo la normativa europea vigente (ce853/2004). *Our raw, marinated, cold smoked fish and fresh stuffed pasta are blast chilled to - 20° according to european regulation (ce 853/2004)*

## SMALL PLATES

**salmone glassato in salsa teriyaki, asparagi bianchi baby, maionese fumé** € 12  
glazed salmon with teriyaki sauce, baby white asparagus, smoked mayonnaise, pomegranate



**saltimbocca di capasanta, cremoso di carote all'anice stellato e patate viola croccanti** € 13  
saltimbocca with scallop, carrots, star anise cream, crispy purple potato



**hummus di ceci, mais disidratato, polvere di pomodori** € 8  
chickpea hummus, dried corn, tomato powder



**carpaccio di manzo, mousse di robiola, perlage di tartufo** € 12  
beef carpaccio, robiola mousse, truffle perlage



**tartare di manzo, burro di arachidi, gelée di zafferano** € 12  
beef tartare, peanut butter, saffron gelée



**vellutata di piselli** € 10  
creamy pea soup



**spiedino di polpo al tandoori, vellutata di patate viola e daikon** € 10  
tandoori octopus skewer, purple potato & daikon radish cream



**ceviche di gambero rosso, chips di riso, coriandolo** € 14  
red prawn ceviche, rice chips, coriander



## MAIN

**risotto alla clorofilla di erbe fini, fonduta di pomodori secchi, zola, carbone di olive taggiasche** € 18  
thin-herbs chlorophyll risotto, dried tomato fondue, zola, taggiasca olive carbon



**crêpes salate, zucchine, salsa mornay** € 18  
savoury crêpes, zucchinis, mornay sauce



**tagliolini al pomodoro e basilico** € 18  
tomato & basil noodles



**selezione di salumi di mangalitza** € 16  
mangalitza cold cuts selection



**guanciola glassata con il suo fondo, pak choi, maionese di mirtillo, pop corn, aria di mandorla** € 26  
glazed beef cheek, pak choi, blueberry mayonnaise, pop corn, almond air



**tajine di pollo** € 24  
chicken tajine



**milanesine, rucola e pomodori confit** € 28  
lil'veal milanese, wild rocket salad, pickled tomatoes



**grigliata di pesce** € 32  
grilled fish



## RADIO SANDWICHES

**serviti con patatine fritte / served with French fries**

**club sandwich classico** € 28  
classic club sandwich



**toast classico prosciutto e formaggio** € 24  
ham and cheese classic toast



**radio sandwich vegetariano** € 18  
vegetarian radio sandwich



**mini pita di pollo al cocco (senza patatine fritte)** € 18  
coconut chicken pita (not served with French fries)



## RADIO SALADS

**insalata di avocado, salsa bernese** € 18  
avocado salad, béarnaise sauce



**caesar salad di pollo radio style** € 20  
radio style chicken caesar salad



**insalata di feta, rape chioggia, barbabietola, melograno** € 16  
feta salad, chioggia beetroot, pomegranate



**mozzarella di bufala, millefoglie di pomodoro cimelio** € 18  
buffalo mozzarella, heirloom tomato millefeuille



## DESSERT

**tiramisù radio** € 10



**gelatina di mango, mousse di cocco e fragole** € 10  
mango jelly, coconut & strawberry mousse



**ny cheesecake ai lamponi** € 10  
ny raspberry cheesecake



**marquise al cioccolato fondente, meringa** € 8  
dark chocolate marquise, meringue



## LEGENDA



pesce  
fish



frutta a guscio  
fruit in shell



soia  
soy



mollusco  
molluscs



uovo  
eggs



sedano  
celery



sesamo  
sesame



glutine  
wheat



latte  
milk



crostaceo  
shellfish



senape  
mustard



arachide  
peanuts



lupino  
lupines



SO<sub>2</sub>  
solfito  
sulphites