



*A pleasure
to have you with us!*

THE FLAT *by Macan*

Dinner Starters

Uovo poché croccante su crema di Parmigiano 36 mesi e tartufo estivo	18
Tartare di Fassona con senape di Dijon, datterino confit e stracciata di bufala	22
Sashimi di salmone marinato al mezcal e rapa rossa	22
Catalana di gamberi con patata viola, concassé di camone e basilico	22
Insalata di guacamole con avocado a fette e vele di pane	18

Dinner *First Courses*

Raviolo cacio e pepe con lime e rosso di Mazzara	28
Spaghettoni con crema di pomodoro bruciato, ricotta dura e basilico genovese	24
Tagliolino con crema di limone, ombrina coda rossa e basilico ligure	28
Spaghetto di zuccina con guacamole, datterino saltato e mandorle tostate	24
Gnocco di patata con battuta di scampi, datterino e crema di scampi	28

Dinner *Main Courses*

Polpo croccante, patate e terra di olive	33
Filetto di manzo servito su pietra lavica accompagnato da patate al cartoccio	38
Pak choy con crema di pistacchio, glassata con fondo di verdure e soia.	24
Trancio di ombrina corba rossa del Gargano alla plancia con patata montata e verdure di campo	34
Cannolo di calamaro alla piastra ripieno di guacamole e il suo fondo di cottura	28

Dinner *Desserts*

Tiramisù con crema al mascarpone, inserto di savoiardo al caffè e crumble al cacao	10
Tartelletta alla vaniglia con crema al cioccolato bianco al lime e fragoline di bosco	10
Semisfera di cioccolato bianco con crème fraîche, frutti di bosco, crumble alla vaniglia e gel ai frutti di bosco	10
Mousse di cioccolato Callebaut al 70% con pop corn caramellato salato	10
Gelato alla crema con frutti di bosco	10

• • •

Per qualsiasi necessità riguardante gli allergeni, è possibile richiedere la scheda al personale di sala. Tutti i nostri prodotti vengono abbattuti per garantire la sicurezza.

• • •