

CLOUD 9 – AMERICAN BAR

KITCHEN

MENU

WELCOME TO THE BANQUET





MORE THAN A COCKTAIL BAR

Benvenuti al nostro banchetto, che è molto più che mangiare.

Nelle cucine dello chef Alessandro Braga non esistono confini. Perché non sai mai chi siederà al tavolo stasera. Ecco perché i suoi piatti, contemporanei e contaminati, sono il risultato di una ricerca sulle materie prime di stagione, europee e internazionali.

Buone maniere. Vince la convivialità.

La via migliore per comprendere la filosofia dello chef e dell'american bar sono i due menu degustazione **Cloud** e **Sassi**. Poi la carta, assaggi informali adatti alla condivisione e piatti densi di studio e tecnica. Golosi e spensierati.

Per creare “maraviglia” agli invitati.

DEGUSTAZIONE



VEG

42 EURO — ABBINAMENTO DI 3 CALICI/COCKTAIL 18 EURO

BENVENUTO DELLO CHEF
SCAROLA
TAGLIATELLA
ASPARAGO

CARNE

54 EURO — ABBINAMENTO DI 3 CALICI/COCKTAIL 22 EURO

BENVENUTO DELLO CHEF
CAPPUCCINO DELLE LANGHE
LASAGNETTA
FILETTO DI FASSONA

MARE

58 EURO — ABBINAMENTO DI 3 CALICI/COCKTAIL 28 EURO

BENVENUTO DELLO CHEF
CAPPUCCINO DI MARE
RAVIOLO
BRANZINO

ATTESA E CONDIVISIONE



CAPPUCCINO

Brasato al Barolo, patata e
Nocciola Tonda Gentile del Piemonte

12 EURO

Polpo scottato, pesto al basilico, spuma di
patate e polvere di pesto

14 EURO

TARTARE DI FASSONA

15 EURO

Fassona piemontese, pan brioche e maionese
alla senape antica

FISH & CHIPS

16 EURO

Crema di piselli novelli, merluzzo impanato,
spuma di bottarga e patate fondenti

OSTRICHE

5 EURO CAD.

Selezione pregiata dello Chef

JOSELITO IBERICO

25 EURO

Selezione pregiata 70 grammi

PIZZE GOURMET

JOSELITO

22 EURO

Pomodoro arrosto e Joselito Iberico

MARE **

22 EURO

Maionese all'ostrica, ostrica, lardo di Arno,
gambero rosso e lime

DALLA TERRA ALLA TAVOLA

14 EURO

Crema di scarola, scarola saltata, robiola di
capra, riduzione di aceto balsamico e semi
tostati



PIACERE



PRIMI

LASAGNETTA

16 EURO

Ragù bianco tastasale, spuma di besciamella al rosmarino, sbrisolona all'anduja

RAVIOLO

18 EURO

Ripieno di ricotta al fieno, spuma di bottarga, polvere di alga essiccata e gambero rosso

TAGLIATELLA VEG

16 EURO

Tagliatella di sedanorapa, pesto di basilico, ricotta di capra, semi tostati, barbabietola



Pairing di un cocktail disponibile per ogni piatto

SECONDI

BRANZINO

28 EURO

Lombatina di branzino, crema di finocchio, verdure baby, polvere verde

WAGYU

42 EURO

Selezione di 120 grammi di Manzo giapponese Wagyu A5, asparago e maionese al wasabi

FILETTO DI FASSONA

28 EURO

Fassona piemontese, fondo di manzo, salsa perigord, foie gras, patate croccanti, cipollotti arrosto e tartufo nero pregiato

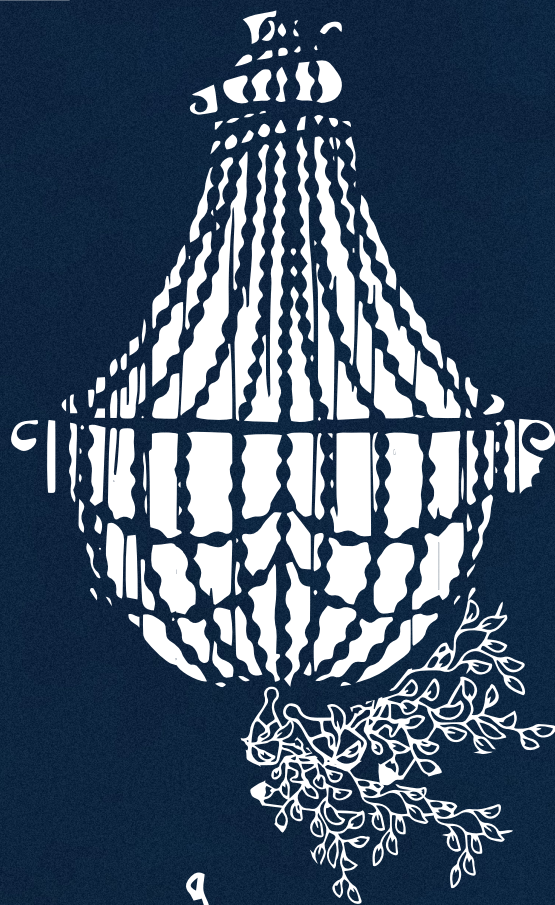
ASPARAGO

16 EURO

Insalata di asparagi verdi e bianchi, maionese al dragoncello, mimosa d'uovo



RICORDO





PANNACOTTA AL PISTACCHIO

10 EURO

Coulis al lampone, ganache al mango, pistacchio caramellato,
cialda al pistacchio

CLOUD 9

12 EURO

Baileys, caffè, mascarpone e cioccolato

FONDENTE ALL'ABETE ROSSO

10 EURO

Caramello salato, ganache al cioccolato fondente, ganache al caramello
salato, cialda di cioccolato, gelato all'abete rosso

SORBETTO DELLO CHEF

6 EURO



In caso di allergie e intolleranze, consultare il personale di sala.

I piatti contrassegnati con * sono preparati con materia prima surgelata.

I piatti contrassegnati con ** sono preparati con materia prima congelata in loco.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.
