- EST. MMXIII -

GIN EMBASSY

• IN JUNIPER WE TRUST •

Carta dei Crudi

Scampi 5/10 | Irlanda *1*

Scampi Porcupine 5/10, minimo 100g, massimo 200g l'uno

Porcupine scampi 5/10, minimum 100 g and maximum 200 g each

Gamberi Rossi di Prima | Puglia *1*

gamberi rossi di prima

italian red prawns

Gamberi Viola di Prima | Sicilia *1*

gamberi viola di prima

italian violet prawns

Alici del Cantabrico | Spagna *2,6*

alici del Cantabrico, pane tostato, burro Burro d'Isigny AOP o Beppino Occelli

Cantabrian anchovies, toasted bread, Isigny AOP butter or Beppino Occelli

- EST. MMXXIII -

GIN EMBASSY

• IN JUNIPER WE TRUST •

Carta del Mare

Tartare di gambero rosso siciliano 1,2

tartare di gambero rosso siciliano (50g), burratina con scorza di limone, polvere di olive nere e scorzette di limone candito
sicilian red prawn tartare (50g), burratina with lemon zest, black olive powder and candied lemon peel

Tartare di tonno

tonno rosso Balfego, brunoise di mango, passion fruit, olio e aroma di gin al basilico 400 Conigli
Balfego tuna tartare, mango bruboise, passion fruit, olive oil & basil gin

Tartare siciliana

pescato del giorno, avocado fresco, crema di arance, cocunci, olio di oliva al basilico, aroma di gin agli habaneros
catch of the day, fresh avocado, orange cream, cucunci (giant caper berries), basil-infused olive oil, and a hint of habaneros-scented gin

Tartare di mazzancolle 1

mazzancolle (100g), insalatina di finocchi, arance e zenzero, polvere di olive nere e gin giapponese Okinawa a base di sakè
King prawns (100g), fennel, orange and ginger salad, black olive powder and Japanese Okinawa gin made with sake

Burratina del Cantabrico 2

burratina, alici del Cantabrico e couliss di pomodoro, aroma di gin ai capperi di Pantelleria Calipso
burrata cheese, Cantabrian anchovies, tomato coulis, sicilian caper-infused gin

- EST. MMXXIII -

GIN EMBASSY

• IN JUNIPER WE TRUST •

Carta della Terra

Patanegra 36 mesi *6*

patanegra 100% iberico, 36 mesi servito con panzanella e pane croccante
Patanegra 100% iberico 36 months aged, served with tomatoes and toasted bread

Melanzana cbt *2,6*

melanzana cotta a bassa temperatura scottata alla fiamma, coulis di pomodori, burratina, crostini ed erbe aromatiche
slow-cooked eggplant, flame-seared, tomatoe coulis, burratina cheese, croutons and aromatic herbs

CarboTartare *2,3,6*

macaron di tartare di manzo al coltello su crostino, crema di carbonara, guanciale croccante, pepe del Madagascar
macaron with manzo tartare, carbonara cream, crispy guanciale, Madagascar pepper

Tartare Mediterranea *2,3,6*

tartare di manzo al coltello, avocado fresco, coulis di pomodoro, cucunci, olio al basilico, crostini croccanti
Hand-cut beef tartare, fresh avocado, tomato coulis, cucunci (giant caper berries), and basil oil, croutons

Petto d'Anatra alla fiamma *2,4,8,9*

petto d'anatra cotto a bassa temperatura scottato alla fiamma, salsa all' arancia e burro, insalatina selvatica con mandorle aromatizzato al gin agli habaneros
slow-cooked duck breast, flame-seared, served with orange and butter sauce, wild leaves with almonds finished with an habaneros gin mist

Tagliere salumi e formaggi singolo (solo aperitivo) *2,6*

3 tipi di formaggi, 3 tipi di affettati
mixed board with 3 cheeses and 3 cold cuts

Tagliere salumi e formaggi doppio (solo aperitivo) *2,6*

3 tipi di formaggi, 3 tipi di affettati
mixed board with 3 cheeses and 3 cold cuts

- EST. MMXXIII -

GIN EMBASSY

• IN JUNIPER WE TRUST •

Carta dei Dolci

Crema di zabaione *2,3,9,6*

crema di zabaione con gin al Vinsanto e Cantucci, frutti rossi freschi, tozzetti

homemade egg cream with Vinsanto e Cantucci gin and red f ruits and biscuits

Crema di zabaione ai frutti di bosco *2,3,9,5,6*

crema di zabaione con gin al Vinsanto e Cantucci, frutti rossi freschi, tozzetti e marmellata ai frutti di bosco

homemade egg cream with Vinsanto e Cantucci gin, red fruits, biscuits and homemade berry marmelade

Tartelletta alla crema *2,3,4,5,6,9*

tartelletta di frolla con crema pasticcera, marmellata ai frutti di bosco fatta in casa e panna

shortcrust tartlet with fresh lemon cream, homemade mixed berry jam, and whipped cream

Crema alla nocciola *2,5,6*

crema alla nocciola con tozzetti

hazelnuts cream with biscuits

Tagliere di formaggi *2*

3 formaggi italiani con miele

3 different italian cheeses with honey

**legenda allergeni*

1 crostacei/crustaceans - 2 latticini/dairy - 3 uova/eggs - 4 soya/soy - 5 arachidi/peanuts
6 glutine/gluten - 7 molluschi/mussels - 8 sedano/celery - 9 frutta a guscio/nuts - 10 senape/mustard
11 sesamo/sesame - 12 anidride solforosa e solfiti/sulfur dioxide and solfites

i piatti contrassegnati con vengono sottoposti ad abbattimento di temperatura mediante tecnologie di ultima generazione al fine di garantirne la qualità e la sicurezza come richiesto da legge

ingredients marked with are chill blasted or frozen on board in order to ensure quality and safety as required by law