

“In diverse forme si esprime l'amore.  
A volte esso ha un suono  
che ritorna ancora e ancora.”

## A P P E T I Z E R

Tartare di tonno agli agrumi ed erba cipollina. [6]	11
Tartare di salmone con guacamole e pomodori secchi	10
Gamberi* in pasta kataifi con maionese allo zenzero. [1.2.3]	8
Polpetta di melanzana su spuma di ricotta alla menta. [1.7.3]	7
Edamame [6]	5

## P I N S E

CALIPSO <i>Salmone, pesto di rucola, pomodorini.</i> [7.1.8]	10
HÉCO <i>Carpaccio di tonno, stracciatella, pistacchi.</i> [7.1.8]	11
TETI <i>Polpo*, patate, salsa verde.</i> [7.1]	11
ACTEA <i>Mozzarella, pomodorini, basilico.</i> [7.1]	8
EUNICE <i>Mozzarella, verdure di stagione.</i> [7.1]	8

## M A I N P L A T E

Polpo* rosticcato su hummus di ceci e rosmarino	15
Crudo di gamberi*, pistacchi e frutti rossi [2.8]	13
Tataki di tonno con cream fresh e rucola [1.7.11]	15
Salmone marinato, mayo alle erbe e sedano [3.9.7.3]	13
Tris di bao (salmone, tonno, gambero*) [1.2.7]	12

## P O K È B O W L

ARTEMIDE <i>Riso basmati, salmone, ananas, avocado, cavolo viola, sesamo, mandorle, ginger mayo</i> [11.3]	12
ATENA <i>Riso basmati, tonno, mango, ravanello, edamame, crispy onion, spicy mayo</i> [6.3]	13
AFRODITE <i>Riso Basmati, gambero*, ananas, mango, cavolo viola, sesamo, green mayo</i> [6.3.2]	12

## D E S S E R T

Cheesecake [1.3.7.8]	6
Sbriciolata ai frutti di bosco [1.3.7.8]	6
Tiramisù [1.3]	6

#### ATTENZIONE

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

#### WARNING

*Some of the dishes and food served in this restaurant may contain substances that cause allergies or intolerances. If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which dishes do not contain the specific allergens.*

(\*) prodotto congelato all'origine.

Tutto il pesce viene abbattuto all'origine.

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE

1169/11



# HÉCO

#### ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI (ALLERGENI) CHE PROVOCANO ALLERGIE DI CUI ALL'ALLEGATO II DEL REG.UE N.1169/2011

1 cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati

2 crostacei e prodotti a base di crostacei

3 uova e prodotti a base di uova

4 pesce e prodotti a base di pesce

5 arachidi e prodotti a base di arachidi

6 soia e prodotti a base di soia

7 latte e prodotti a base di latte ( incluso lattosio)

8 frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadam o noci del Queensland e i loro prodotti

9 sedano e prodotti a base di sedano

10 senape e prodotti a base di senape

11 semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

12 anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg

13 lupini e prodotti a base di lupini

14 molluschi e prodotti a base di molluschi