

# MENU FOOD

---

---

La nostra selezione di appetizer e stuzzichini si ispira alle opere dei più grandi artisti e si presenta come un viaggio nel mondo dell'arte attraverso i sapori e le texture più prelibate.

---

---

- |   |           |
|---|-----------|
| <b>1. Kandinsky Contrast</b>  | <b>5</b>  |
| Bruschette con datterino giallo e rosso insaporito                    |           |
| <b>2. Hokusai Wave</b>  | <b>5</b>  |
| Bruschette con salmone** marinato all'olio di sesamo e hummus di ceci |           |
| <b>3. Picasso Caliente</b>  | <b>5</b>  |
| Bruschette con cremoso alla ndu                                       |           |
| <b>4. Hiroshige's fries</b>   | <b>5</b>  |
| Patate* croccanti con buccia  |           |
| <b>5. Hiroshige Fusion</b>  | <b>8</b>  |
| Patate* croccanti con buccia servite con fonduta e togarashi          |           |
| <b>6. Pollock's Splash</b>  | <b>5</b>  |
| Bastoncini di panelle** ai tre pepi                                   |           |
| <b>7. Michelangelo's Creation</b>                                     | <b>5</b>  |
| Tigella con stracciatella di bufala e mortadella d'asina              |           |
| <b>8. Chagall's Dreamy Bite</b>                                       | <b>5</b>  |
| Straccetti di maiale**  |           |
| <b>9. Matisse Dance</b>   | <b>5</b>  |
| Straccetti di pollo**   |           |
| <b>10. Monet's Water Lilies</b>                                       | <b>5</b>  |
| Croccante di salmone** in pasta filo                                  |           |
| <b>11. Van Gogh Delight *</b>   | <b>5</b>  |
| Ravioli* (gyoza) di maiale e spezie                                   |           |
| <b>12. Hopper's Salmon Sunset</b>                                     | <b>5</b>  |
| Nigiri di salmone**   |           |
| <b>13. Rothko's Tuna Blocks</b>                                       | <b>5</b>  |
| Nigiri di tonno**   |           |
| <b>14. Modigliani's Elegant Bite</b>                                  | <b>5</b>  |
| Bocconcini di riso fritto con acciuga del Cantabrico                  |           |
| <b>15. Gauguin's Exotic Shrimp</b>                                    | <b>12</b> |
| Tempura di gamberi*   |           |

<b>16. Cezanne's Green Beans</b>	5
Edamame* in baccello	
<b>17. Klimt's Seaweed Embrace</b>	5
Alga* wakame	
<b>18. Mondrian's Japan</b>	5
Takoyaki* con maionese piccante katsuobushi	
<b>19. Vasari's Gold</b>	5
Arancinetti** siciliani rivisitati	
<b>20. Dali Triangle</b>	5
Triangoli di mozzarella** in carrozza	
<b>21. Goya's Tempting Tacos</b>	5
Tacos di grano con ragù di vitello e crema di peperoni	
<b>22. Caravaggio's humus</b>	5
Humus di ceci e crostini di pane	

## MINI POKE



<b>Mini Poke - Klee's Fantasy</b>	5
Riso al nero di seppia, salmone** marinato all'olio di sesamo, edamame*, wakame* e tobiko*	
<b>Mini Poke - Miro's Tropical Dream</b>	5
Riso con crema di barbabietola, tonno** marinato all'arancia, mango, edamame* e cereali	
<b>Mini Poke - Frida's Latin Passion</b>	5
Riso bianco, picanha brasiliana, ciliegino insaporito, cetriolo e maionese	

\*Congelato e/o surgelato

\*\*Abbattuto in azienda per garantire la sicurezza alimentare

Coperto: 2 euro

EXENZ