

HENDRIX VEGA

~

MIRALAGO⁺

PIÙ A LAGO DI COSÌ

Freddi

**Avocado alla griglia, Salsa Moringa & Lime Kaffir
e Ravanello Sottoaceto** 16 €

Grilled Avocado, Moringa & Lime Kaffir Sauce
and Pickled Radish

sesamo *sesame seed*

**Crudo di Capesante, Olivello Spinoso & Rosa Canina,
Salsa al Frutto della Passione, Pistacchio e Mela** 18 €

Raw Scallops, Sea Buckthorn & Rose Hip,
Passion Fruit Sauce, Apple and Pistachio

frutta a guscio, molluschi *nuts, mollusc*

Carpaccio di Polipo, Funghi Confit, Cocco e Tartufo 18 €

Octopus Carpaccio, Confit Mushrooms, Coconut and Truffle

frutta a guscio, pesce, glutine, uovo *nuts, fish, gluten, egg*

**Cannellone di Ravanello Daikon
ripieno di Tartare di Salmone al Sesamo,
Crescione, Germogli, Rafano e Caviale** 22 €

Daikon roll filled with Sesame Salmon Tartare,
Watercress, Sprouts, Horseradish and Caviar

sesamo, pesce *sesame seed, fish*

**Tartare di tonno, Pinoli & Uva Passita,
Strisce di Rapa Rossa, Crema di Spinaci & Finocchio
e Crumble Speziato Salato** 22 €

Tuna Tartare with Pine Nuts & Raisins, Beetroot Strip,
Spinach & Fennel Sauce and Spiced Salty Crumble

pesce, soia, sesamo, frutta a guscio *fish, soy, sesame seed, nuts*

**Crudo di Ricciola e Gambero Rosso di Sicilia,
Salsa di Spirulina e Olio di Fegato di Baccalà,
Avocado-Miso e Grano Saraceno Tostato** 23 €

Raw Yellowtail and Red Sicilian Shrimp,
Spirulina & Cod Liver Oil Sauce, Avocado-Miso
and Buckwheat

frutta a guscio, sesamo *nuts, sesame seed*

Coperto con pane artigianale al lievito madre di nostra produzione 3 €

Cover: Table service and artisan bread



Caldi

- Crema di Zucca all'aroma di Galanga & Lemongrass,
Olio di Lime Kaffir, Pera, Semi di Zucca & Papavero e Germogli** 16 €
Galanga & Lemongrass flavoured Pumpkin Cream, Lime Kaffir Oil,
Pear, Pumpkin & Poppy Seeds, Sprouts
latticini, frutta a guscio dairy, nuts
- Gyozas di Edamame, Vaniglia & Menta,
Brodo di Pollo & Miso, Cavolo Fresco e Crema di Balsamico** 16 €
Edamame Gyozas, Vanille & Mint, Chicken & Miso broth,
Fresh Cabbage and Balsamic Vinegar Cream
soia, glutine, pesce, sesamo soy, gluten, fish, sesame seeds
- Dumpling di Funghi e Tofu, Riduzione di Funghi,
Soia & Mascarpone e Olio di Basilico** 18 €
Mushroom & Tofu Dumplings with Mushroom,
Soy and Mascarpone Sauce, Basil Oil
latticini, soia, glutine dairy, soy, gluten
- Tempura di Gamberi, Salsa Agrodolce Orientale,
Wasabi Mayo e Curry Rosso Mayo** 18 €
Shrimp Tempura, Asian Sweet and Sour Sauce
Wasabi Mayo and Red Curry Mayo
glutine, uova, pesce, soia gluten, egg, fish, soy
- Risotto allo Zenzero con Mela, Zucchine & Mandorla** 18 €
Ginger Risotto with Apple, Zucchini & Almond
latticini, frutta a guscio dairy, nuts
- Tagliolini allo Yuzu (limone giapponese) e Panna Acida
con Ragù di Granchio e Finocchio** 20 €
Yuzu Tagliolini, Sour Cream with Crab & Fennel Ragù
glutine, latticini, uovo, pesce glutine, dairy, egg, fish
- Funghi Selezionati, Glassa di Soia e Tartufo,
Grana Padano e Alghe Nori Croccante** 20 €
Mushroom, Soy & Truffle Sauce, Grana Padano, Crisp Nori Seaweed
soia, latticini soy, dairy
- Merluzzo Nero Marinato al Pedro Ximenez in Tempura,
Salsa di Camembert, Funghi Cardoncello e Coulis di Lamponi** 22 €
Pedro Ximenez Marinated Black Cod Tempura, Camembert sauce,
Cardoncello Mushroom and Raspberry Coulis
glutine, latticini, pesce gluten, dairy, fish
- Anatra, Salsa di Sambuco Nero & Ibisco,
Purea di Sedano Rapa & Mela, Riso Artemide al Sesamo,
Foglia di Patata e Insalata Riccia** 23 €
Duck, Black Elder & Hibiscus Sauce, Celery Root & Apple purée,
Sesame Artemide Rice, Potato Cracker and fresh salad
sesamo, latticini, pesce sesame seed, dairy, fish
- Entrecôte di Manzo Argentina, Porri Confit,
Patate Arrostate, Topinambur e Salsa Tartufata** 26 €
Argentinian Beef Entrecote, Leeks Confit, Potato Rolls,
Topinambur, Truffle Sauce
latticini dairy

Dessert

Cheesecake allo Yuzu (limone giapponese) 8 €

Yuzu Cheesecake

[latticini, glutine](#)
[dairy, gluten](#)

Fichi, Ricotta Bruciata, Crumble e Santasapina 10 €

Figs, Burnt Ricotta, Crumble and Santasapina Honey

[latticini, glutine](#)
[dairy, gluten](#)

Gelato al Sesamo Nero, Crema di Tè Matcha, Fragole e Zenzero Cristallizzato 8 €

Black Sesame Ice Cream, Matcha Cream, Strawberry and Crystallized Ginger

[latticini, frutta a guscio](#)
[dairy, shell fruit](#)

Gelato Fiordilatte all'Aroma di Zenzero, Scioppo di Cioccolato, Brownie a pezzi, Cioccolato Frizzante 8 €

Fiordilatte Ice Cream with Ginger Flavour, Chocolate Syrup, Brownie and Sparkling Chocolate

[latticini, glutine, frutta a guscio](#)
[dairy, gluten, nuts](#)

Zuppa di Cocco e Cardamomo, Frutta Tropicale, Scioppo di Basilico e Sorbetto di Passion Fruit 8 €

Coconut and Cardamom Soup, Tropical Fruits, Basil Syrup and Passion Fruit Sorbet

Fetta di Panettone con Salsa Calda Speziata (Cocco, Cannella, Cardamomo, Lemongrass) 8 €

Panettone a scelta tra:

- . Tradizionale
- . Cioccolato
- . Albicocca e Cioccolato Bianco

Panettone with Warm Spiced Sauce (Coconut, Cinnamon, Cardamom, Lemongrass).

To choose:

- . Traditional
- . Chocolate
- . Apricot & White Chocolate

[glutine, latticini, uova, frutta a guscio](#) [gluten, dairy, egg, nuts](#)

