

EN 3

KITCHEN,
FLAVOURS,
SPIRITS

KITCHEN



L'offerta gastronomica è improntata su 15 piatti divisi in base alle cotture.

La parola chiave una sola, unione! Si tratta di una connessione creativa tra piatto e drink, tra le mani del bartender e quelle dello chef. Due mondi che mixano e lavorano insieme uniti dalla scelta di soli ingredienti d'eccellenza. EN3 è sinonimo di un'avanguardia e promette di non far mai mancare un tocco di teatralità e un pizzico di eccitazione all'esperienza culinaria! E se l'immaginazione è l'inizio della creazione... EN3 è il posto giusto che abbiamo immaginato per voi.

per la lista allergeni rivolgersi al personale

condividere	25		
l'antipasto in continua evoluzione (cons. 2 pax)			
il filetto* del maiale, fichi, finocchio e whisky	15		
piastrato, con fichi caramellati, finocchio arrostito ed una salsa di whisky torbato			
		porco rosso	7
vini fortificati mix, milk oolong, bucce di mela verde			
la tartare di fassona	16		
con zabaione sifonato al rosmarino e tartufo nero			
		EN3 royal	8
bitter aromatici, liquore all'arancia, zucchero, bollicine			
capasanta in autunno	12		
tagliata a carpaccio e marinata con vaniglia e lavanda, chips del suo corallo e insalatina di funghetti			
		smoky 75	7
sherbet limone, zucchero affumicato, gin, bollicina			
spaghetti vongole	13		
con vongole veraci, la loro sabbia profumata e la cicoria			
		st. gree	7
gin, menta e maggiorana, passion fruit, vino bianco, ginger ale			
guanciotto* di vitello	18		
brasato in maniera classica, con zucca arrostita, cacao e una crema di pecorino			
		pump king	7
sciropo di zucca, bollicina, cacao			
il cappellaccio	16		
ripieno di castagne e porcini spadellati tritati e frullati			
		red light district	7
porto rosso, uva rossa, aceto di lampone			

tomahawk	6/hg		
con una selezione di verdure arrostiti ed una crema leggera di bagna cauda			
		damas dame	7
spirit mix, miele, datteri, angostura, soda			
il polpo* e quel che resta di un bloody mary	17		
cotto a vapore e successivamente grigliato, con chips di patate, pomodori marinati e polvere di sedano			
		EN3 bloody mary	8
succo pomodoro condito, vodka, mezeal			
anatra	17		
il petto*, cotto sottovuoto a bassa temperatura ed accompagnato da cavolfiori e una salsa al porto rosso			
		one punch man	7
bourbon, ale beer, zucchero all'arancia			
la ricciola, la barbabietola e le olive	25		
gratinata in forno, con una crosta di olive nere e pistacchio, accompagnata da barbabietole marinate			
		funky beet	7
vino rosso, foglie di barbabietola, ribes, caffè			
risotto carnaroli	14		
mantecato con bisque di gambero e pisellini, con guanciale tostato e tartare di gambero rosso*			
		un certosino a milano	7
campari, chartreuse, vermut mix			
pescinpalla	11		
krupfen di grana padano e pepe nero ripieni di pesce latterino*, fritti ed accompagnati da un ketchup di datterini gialli			
		tour de france	7
dolin bianco, suze, bollicina			
maccheroncino all'uovo	11		
con ragù bianco grossolano di faraona, broccoletti e stracciatella fresca			
		gentleman on grass	8
cognac, sherry fino, kombucha			
crema di patate dolci e baccalà	13		
marinato al nero di seppia con la colatura di alici			
		la fleur du mal	7
gin, liquore ai fiori di sambuco, pompelmo, weiss			
orto	15		
verdure in diverse consistenze, con una terra di olive e porcini, su una base di patate affumicate e una maionese di rafano			
		french pomme	7
gin, sciroppo di tonica e sidro			

*gli alimenti contraddistinti dal simbolo * sono stati sottoposti a tecnica di surgelazione, al fine di garantirne le caratteristiche organolettiche e nutrizionali*