Colazione
tutti i giorni dalle 8.15 alle 12.00

Breakfast
every day from 8.15 to 11.45

CROISSANT: *fragola / albicocca / cioccolato / crema / salmone e rucola* *strawberry / apricot / chocolate / cream / salmon and rocket*	2 / 4
PAN CAKE: *sciroppo d'acero e frutta / cioccolato* *maple syrup and fresh fruit / chocolate*	7
WAFFLES: *burro d'arachidi, albicocca e fava tonka* *peanut butter, apricot jam and tonka bean*	7
YOGURT DI BUFALA: *granola artigianale e frutta fresca* *buffalo yogurt with home made granola and fresh fruit*	7
BISCOTTI / TORTE / BRIOCHES *cookies / cakes / brioches*	3 / 4

-

TOAST: *prosciutto cotto e formaggio* *toast, ham and cheese*	6
UOVA STRAPAZZATE *con pane* *Scrambled eggs with home made bread*	7
AVOCADO TOAST: *pane, crema di avocado e uovo pochet* *toast, avocado cream and poached egg*	9
AVOCADO TOAST VEGAN: *pane, hummus di ceci e avocado* *toast, chickpea hummus and avocado*	7
CROQUE MADAME: *pane, besciamella, prosciutto, formaggio e uovo* *toast, bechamel, ham, edam cheese and fried egg*	10
CLUB SANDWICH: *pollo, lattuga, pomodoro e maionese* *chicken, lettuce, tomatoes and mayo*	12
NORDIC SANDWICH: *salmone, lattuga, pomodoro e maionese* *salmon, lettuce, tomatoes and mayo*	13

hydra
fine food · wine cellar

ESPRESSO	2.5
DOUBLE ESPRESSO	4
DECAFFEINATO	2.5
CORTADO	3
CAPPUCCINO	3.5
AMERICANO	3.5
FLAT WHITE	4
LATTE MACCHIATO	3.5
LATTE ICED	3.5
MATCHA LATTE / ICED	5
PUMPKIN SPICE LATTE	6
ESTRATTI / EXTRACTS	5
ORANGE JUICE	4.5
GREEN TEA	4
BLACK TEA	4

Menu Degustazione

Tasting menu

i nostri percorsi degustazione sono il modo migliore per scoprire la cucina dello chef Adriano Dentoni Litta

Our tasting itineraries are the best way to discover the cuisine of chef Adriano Dentoni Litta

Gea

Vegetariano - a richiesta vegano - di 4 portate composto da:
Entree, antipasto, primo, secondo, dessert 50

4 course vegetarian or vegan tasting menu

Hestia

Il piccolo onnivoro, 3 portate composto da:
Entree, antipasto, primo, dessert 45

3 course omnivorous tasting menu

Efesto

Onnivoro standard, 5 portate composto da:
Entree, due antipasti, primo, secondo, dessert 60

5 course omnivorous tasting menu

Crono

Onnivoro massima estensione, 7 portate: 75
Senza compromessi!

7 course omnivorous tasting menu

WINE / DRINK PARING

Su richiesta e' possibile abbinare calici o drink alle portate previste

Upon request, it's possible to pair glasses or drinks with the planned courses

*i menu degustazione si intendono per tutti i commensali del tavolo

obligatory tasting menu for all the diners

aperitivo

lo Stuzzicappetito: 5 finger 12
Tutti i giorni dalle 19.00 alle 20.00

per cominciare / starters

Cappuccino: nocciola, porcini, zucca, parmigiano e caffe 18
cappuccino: hazelnut, porcini mushrooms, pumpkin, parmesan and coffee

Fish & chips di baccala 20
crunchy cod, corn, chips and tuber sauce

Uovo barzotto ma croccante, parmigiano e crumble al cacao 19
crispy egg, parmesan and cocoa crumble

Sedano rapa elevato alla quarta 17
celeriac in four consistencies

Fassona piemontese, cialda di parmigiano, senape e tartufo 20
fassona meat tartare, parmesan wafer, mustard and black truffle

Tartare di gambero rosso, frutta e germogli 24
red prawn tartare, fruit and micro greens

primi / main

Fregola, pesci di scoglio, limone arrosto, e salsa verde 22
fregola pasta, rock fish, roasted lemon and green sauce

Tagliolino, brodo alla soia, manzo, cavolo nero, cipollotto e uovo marinato 22
tagliolini, soy sauce, beef tongue, black cabbage, marinated egg and onion

Spaghetti, barbabietola, mazzancolle e puntarelle 20
spaghetti , beetroot extract, prawns and puntarelle

Orzo, castagne, topinambur, funghi e polvere di verza 18
barley, chestnuts, Jerusalem artichokes, mushrooms and cabbage powder

secondi / fish or meat

Ricciola, cavolo viola e gazpacho invernale 23
amberjack, purple cabbage and winter gazpacho

Polpo, salsa di soia caramellata, patata e cicoria 22
octopus, caramelized soy sauce, potato and chicory

Filetto di manzo, cardoncelli, bieta e tartufo nero 26
beef fillet, mushrooms chard and black truffle

Maialino arrosto, carciofi e mela annurca 22
roast pork, artichokes and apple

Agnello, lenticchie, cime di rapa e spuma di patate 25
lamb, lentils hummus, cime di rapa and potato foam

per concludere / dessert

I formaggi e il miele 18
selection of cheeses with honey

Bavarese all'arancia, cioccolato fondente e crumble al cacao 10
orange pudding, dark chocolate and cocoa crumble

Panna cotta, banana, nocciole e caramello 10
panna cotta banana, hazelnut and caramel

New York cheesecake, rum e pera sciroppata 10
New York cheesecake, rum and peach in syrup

coperto e lievitati 3
cover charge and bread

Questo menu' e' stato stampato su carta riciclata ricavata da gusci di mais.
This menu was printed on sustainable recyclable paper made from corn shells.