

°PALOMA°  
RESTAURANTE

## Besos Paloma

Degustazione della nostra idea di tapas

### Mordisco de tomate

Cubi di pane fatto in casa con lievito madre e ristretto di pomodoro (9)

### Tacos Yucatan

Tacos di mais blu con polpo, sedano marinato, mayo yogurt e salsa rossa (1,2,7,9,14)

### Bacalao

Baccalà mantecato su patate croccanti e carpaccio di tartufo (4,7)

### Biglia trufa

Bocconcini fritti di Brie e tartufo (1,3,7)

### Tartar de atùn

Tonno marinato cipolla caramellata polvere di capperi (4,6)

### Pata y tomate

Jamon iberico patanegra accompagnato da pane e salsa di pomodoro crudo (1)

### Pepita Paloma

Suppli di gambero con crudo di Mazara e mayo lime (1,2,9)

### Tiradito de pescado

Crudo di pescato con mela verde e salsa mango spicy (4)

### Hummus & remolacha

Hummus di ceci accompagnato da nachos di barbabietola (11)

### Panzanella de mar

Calamari, cozze e gamberi in umido con crostini di pane fatto in casa (1,2,14)

### Guacamole empanado

Bites di guacamole panato con pankko (1,7)

### Tataki di Picanha

Filetino di picanha scottato (3,10)

### Falso chili

Chili messicano vegetariano con "carne" Beyond meat fagioli neri e jalapeno (8)

### Tartar de carne

Quenelle di manzo battuto al coltello con mayo bernese e tarallo sbriciolato (1,3,)

## Besos de pan

Degustazione di Bottoni di pane fatto in casa in varie tipologie

### Calamaro crudo

Besos di pane con calamaro crudo e zuccina alla scapece (1,14)

### Mini hamburgesa

Mini burger con cheddar insalatina e salsa 4 season (1,3,7,10)

### Stracciatella y Mazara

Besos di pane con stracciatella gambero crudo di Mazara e polvere di peperone crusco (1,2,7)

### Tonnè

Girello di vitello con salsa tonnata e polvere di capperi (1,3,4,7)

## Besos robata

Spiedini marinati cotti alla robata

### Pollo

Marinato Honey mustard (3,10)

### Salmon

Marinato Aneto e paprika (1,3,6,10,11)

### Pulpo

Marinato salsa tennesse (1,2,3,5,6,11,12,13,14)

### Filetto

Marinato honey chipotle bbq

4

6

5

5

6

9

4

7

4

6

6

5

6

6

5

5

4

5

4

4

5

5

6

6

6

°PALOMA°  
RESTAURANTE



### Azul

#### Ragù de calamaros

Spaghetti selezione oro di gragnano con ragù di calamaro locale profumo di curry, carciofo croccante e bottarga (1,14)

#### Assoluto de gambas

Bottoni di gamberi salsa bisque e tartare cruda di rosso di Mazara e zesti di limone (1,2,3,9)

#### Medregal tomate

Trancio di ricciola in guazzetto di pomodori aromatizzato (4)

#### Salmon lacado

Filetto di salmone laccato al miele di castagno senape e paprika dolce (4,10)

#### Pulpo y patatas 2.0

Polpo rosticcato riduzione della sua acqua alla cacciatore su millefoglie di patate e mayo yogurt (3,6,7,10,14)



### Verde

#### Zucca y crema

Fettuccina crema di zucca provolone del Monaco liquido amaretto sbriciolato (1,3,7,8)

#### Patata fondente

Patata rosticcata con tutta la buccia su fondente di cipolla, fonduta di reggiano e carpaccio di tartufo nero (7)

#### Rosa roja

Rapa rossa stufata e crema vichyssoise (7)

#### Hamburgesa veg

Bun fatto in casa hamburger beyond meat pomodoro cuor di bue salsa honey mustard e misticanza (1,3,6,7,8,10,11)



### Rojo

15

#### El Cappelletto

Cappelletti fatti in casa ripieno di guancia di manzo brasata con la sua riduzione e funghi (1,3,7,9,12)

18

#### Anatra y cacao

Ragù di anatra Brasserie e polvere di cacao (1,3,7,9,12)

20

#### Spaghetto Paloma

Stracotto di pomodoro lardo di patanegra e peperone crusco croccante (1)

20

#### Oreja

Carrè di vitello da latte panato al panko mayo bernese e insalatina agrodolce (1,3,6,7,10,11)

18

#### Filetto bosque

Filetto di manzo extramarezzato salsa di bosco cardoncello grigliato e polvere di zucca (7)

14

13

14

18

23

### Guarniciones

I nostri contorni

14

#### Yucca frita

6

14

#### Insalatina di misticanza mandorle e melograno

6

12

#### Patatas y Trufa

7

15



°PALOMA°  
RESTAURANTE

*Dolci*

<b>Churros</b> Pasta choux frita a scelta tra dulce de leche, cioccolato bianco e cioccolato fondente (1,7)	6
<b>Quito</b> Cake al cioccolato fondente 82%, salsa ai frutti rossi, panna montata al kirsh (7,8)	6
<b>Margarida de leche</b> Bavarese al pralinato, dulce de leche e sbrisolona cocco e nocciola (1,7,8)	7
<b>Macarones perdido</b> Composta di mango fresco, macaron, spuma di mandorle, marmellata di zest di limoni e mandorle pralinate (7,8)	7
<b>Frutta Paloma</b> Grand Plateaux di frutta esotica e di stagione	10
<b>Acqua San Pellegrino e Acqua Panna</b>	3
<b>Acqua microfiltrata</b>	2
<b>Coperto</b>	2.5



•PALOMA•  
RESTAURANTE

*Allegreni*

1. Cereali e derivati
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte
8. Frutta  
a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini
14. Molluschi



°PALOMA°  
RESTAURANTE

*Carta de Vinos*

Bollicine

LOMBARDIA	FRANCIACORTA BRUT "SOLO UVA" (Uve Chardonnay 100%)	36
LOMBARDIA	FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE "CA DEL BOSCO" (Uve Chardonnay 84%, Pinot Nero 14%, Pinot Bianco 2%)	60
PIEMONTE	BELEN ROSE' "FERDINANDO PRINCIPIANO" (Uve Barbera 80%, Uve Freisa 20%)	30
VENETO	PROSECCO DOCG EXTRADRY "MARTON" (Uve Glera 100%)	22
FRANCIA	BILLECART SALMON BRUT	70
FRANCIA	BILLECART SALMON ROSE' BRUT	100
FRANCIA	LAURENT PERRIER LA CUVÉE BRUT	75
FRANCIA	MOET & CHANDON	80

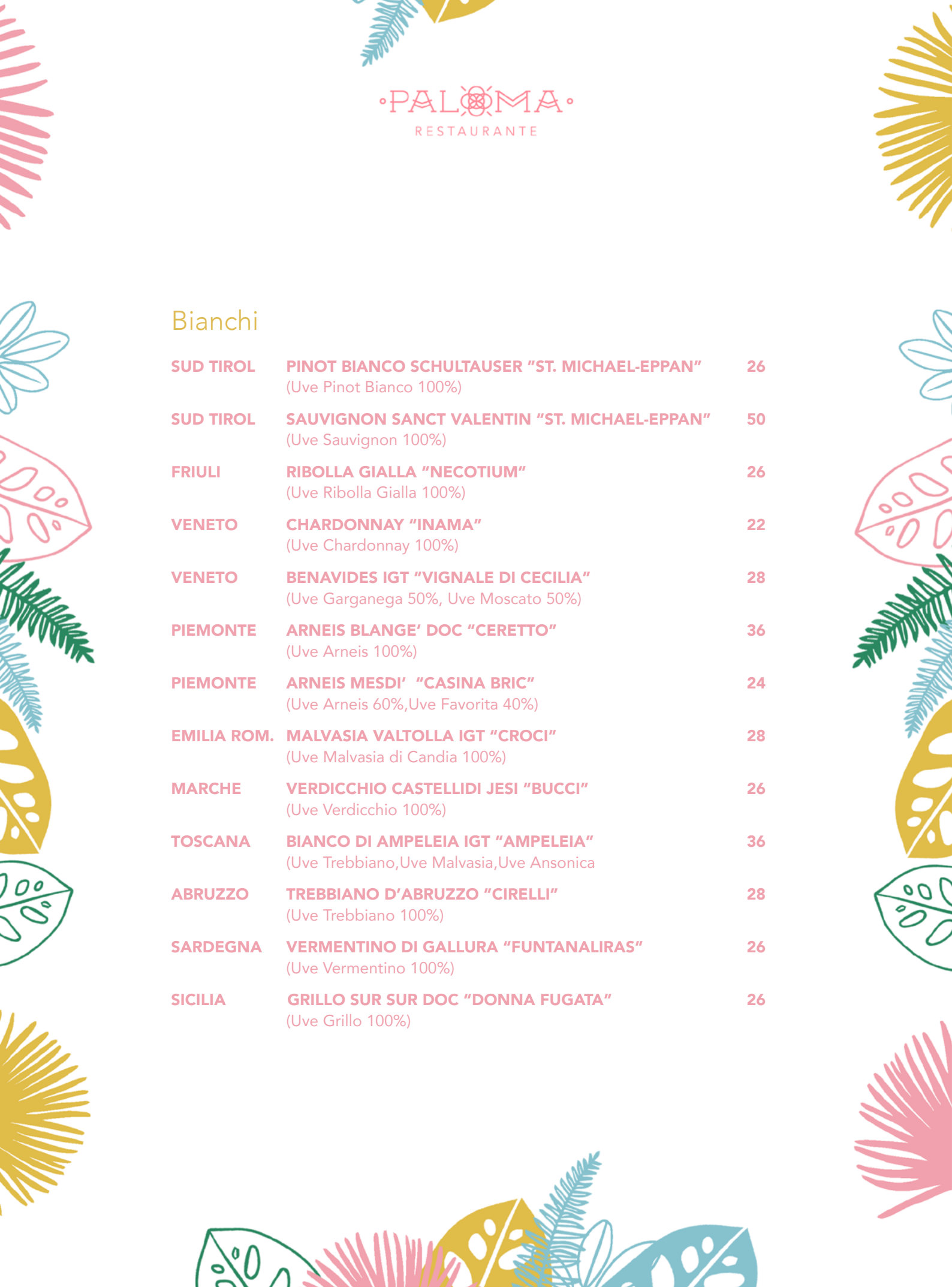
Rosati

PIEMONTE	MESDI' ROSATO DOC "CASINA BRIC" (Uve Nebbiolo 100%)	26
TOSCANA	ROSATO DI AMPELEIA IGT "AMPELEIA" (Uve Carignano 80%, Uve Alicante Nero 20%)	30
BASILICATA	RUSSINE ROSE IGP "ARTEKEKE" (Uve Aglianico 100%)	28
PUGLIA	IGP ROSATO "CALA FALCONE"	50



°PALOMA°  
RESTAURANTE

Bianchi



<b>SUD TIROL</b>	<b>PINOT BIANCO SCHULTAUSER "ST. MICHAEL-EPPAN"</b> (Uve Pinot Bianco 100%)	<b>26</b>
<b>SUD TIROL</b>	<b>SAUVIGNON SANCT VALENTIN "ST. MICHAEL-EPPAN"</b> (Uve Sauvignon 100%)	<b>50</b>
<b>FRIULI</b>	<b>RIBOLLA GIALLA "NECOTIUM"</b> (Uve Ribolla Gialla 100%)	<b>26</b>
<b>VENETO</b>	<b>CHARDONNAY "INAMA"</b> (Uve Chardonnay 100%)	<b>22</b>
<b>VENETO</b>	<b>BENAVIDES IGT "VIGNALE DI CECILIA"</b> (Uve Garganega 50%, Uve Moscato 50%)	<b>28</b>
<b>PIEMONTE</b>	<b>ARNEIS BLANGE' DOC "CERETTO"</b> (Uve Arneis 100%)	<b>36</b>
<b>PIEMONTE</b>	<b>ARNEIS MESDI' "CASINA BRIC"</b> (Uve Arneis 60%, Uve Favorita 40%)	<b>24</b>
<b>EMILIA ROM.</b>	<b>MALVASIA VALTOLLA IGT "CROCI"</b> (Uve Malvasia di Candia 100%)	<b>28</b>
<b>MARCHE</b>	<b>VERDICCHIO CASTELLIDI JESI "BUCCI"</b> (Uve Verdicchio 100%)	<b>26</b>
<b>TOSCANA</b>	<b>BIANCO DI AMPELEIA IGT "AMPELEIA"</b> (Uve Trebbiano, Uve Malvasia, Uve Ansonica)	<b>36</b>
<b>ABRUZZO</b>	<b>TREBBIANO D'ABRUZZO "CIRELLI"</b> (Uve Trebbiano 100%)	<b>28</b>
<b>SARDEGNA</b>	<b>VERMENTINO DI GALLURA "FUNTANALIRAS"</b> (Uve Vermentino 100%)	<b>26</b>
<b>SICILIA</b>	<b>GRILLO SUR SUR DOC "DONNA FUGATA"</b> (Uve Grillo 100%)	<b>26</b>



°PALOMA°  
RESTAURANTE

Rossi



<b>FRANCIA</b>	<b>PINOT NOIR BOURGOGNE "J. DROUHIN"</b> (Uve Pinot Noir 100%)	<b>42</b>
<b>SUD TIROL</b>	<b>LAGREIN "FRANZ HAAS"</b> (Uve Lagrein 100%)	<b>30</b>
<b>VENETO</b>	<b>AMARONE COSTA SERA "MASI"</b> (Uve Corvine 70%,Uve Rondinella 25%,Uve Molinara 5%)	<b>75</b>
<b>PIEMONTE</b>	<b>BAROLO CERRETTA "ETTORE GERMANO"</b> (Uve Nebbiolo 100%)	<b>80</b>
<b>PIEMONTE</b>	<b>NEBBIOLO "FERDINANDO PRINCIPIANO"</b> (Uve Nebbiolo 100%)	<b>30</b>
<b>TOSCANA</b>	<b>CHIANTI CLASSICO RISERVA "CLEMENTE VII"</b> (Uve Sangiovese 100%)	<b>25</b>
<b>ABRUZZO</b>	<b>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MALANDRINO "CATALDI MADONNA"</b> (Uve Monte Pulciano 100%)	<b>24</b>
<b>LAZIO</b>	<b>CESANESE SILENE "DAMIANO CIOLLI"</b> (Uve Cesanese di Affile 70%, Uve Cesanese del Piglio 30%)	<b>30</b>
<b>LAZIO</b>	<b>TELLUS ROSSO "FALESCO"</b> (Uve Sirah 100%)	<b>22</b>
<b>MOLISE</b>	<b>TINTILLIA DEL MOLISE DOC BEAT "VINICA"</b> (Uve Tintillia 100%)	<b>28</b>
<b>BASILICATA</b>	<b>RUSSE' DEL VULTURE "ARTEKEKE"</b> (Uve Aglianico 100%)	<b>28</b>
<b>SICILIA</b>	<b>ETNA ROSSO "BENANTI"</b> (Uve Nerello Mascalese 80%,Uve Nerello Cappuccio 20%)	<b>28</b>
<b>SICILIA</b>	<b>ROSSO DI CONTRADA "MARABINO"</b> (Uve Nero D'Avola 100%)	<b>26</b>