CHIMERA

STUDIO

PARMIGIANA DI MELANZANE **15€**

BAVETTE CON SALSA AI CINQUE POMODORI **17€**

LASAGNETTA GRATINATA AL RAGÙ DI SCOTTONA SLOVENA **16€**

BRUSCHETTONA **18€**
Confettura di pomodoro fresco e burrata

TORCHON DE FOIE GRAS **28€**
Mostarda cremonese e pan brioche

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE BATTUTA AL COLTELLO **25€**
La Granda Presidio slow food, capperi, olio Chimera e focaccia.

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA **32€**
Verdure ripassate al tegame, patate al forno

PICCOLE POLPETTINE DI CARNE **18€**
Fonduta mele renette in salsa di Terrano, purè soffice di patate

CHIMERA

STUDIO

UN LUOGO IN CUI FERMARSI, INCONTRARSI E LASCIARSI GUIDARE DAL GUSTO.
VINO, COCKTAIL E CUCINA SI INCONTRANO IN UN'ATMOSFERA INTIMA E RILASSATA, PENSATA PER VIVERE LA SERA SENZA FRETTA.

Quando il giorno lascia spazio alla sera, la ***cucina prende vita.***
Dalle ore ***19.00*** *alle* ***22.30*** *sarà possibile ordinare una selezione di piatti firmati* ***Chimera Da Morgan.***

Alici del Cantabrico — 18€
Focaccia, panna acida e cucunci (fiori di cappero)

GLU/UO/LA

Peperone farcito al tonno — 15€
Pane nero, chiffonade di basilico e olive "cunzate"

GLU/PE

Capra, pecora, vacca — 18€
Formaggi in purezza e la loro evoluzione affinata in grotta

LA

Sgombro — 16€
Sgombro sott'olio, pomodorino confit, zest di limone, sale Maldon e pan brioche

GLU/PE/LA

CHIMERA

STUDIO

The SIGNATURE

Vie de France (Cooler) 13€
Ferrand Cognac 1840, Match tonic water, pera

Aria di Mare (Fizz) 13€
Isola di Favignana Gin, lime, timo

La Paloma (Tequila) 13€
Cascahuín Tequila, lime, Match Spicy tonic, succo pompelmo rosa, agave

Smoky Almond (Whisky) 13€
Amaretto Casoni, Whisky Speyside, orzata, lime, Porto

Palenque (Mezcal) 13€
Vago Elote Mezcal, mais tostato, lime

Floradora (Vodka) 13€
Onegin Vodka, gingerbeer, succo di lime, lampone

El Salvador (Rum) 13€
Rum Planetary Original Dark, cordiale chinotto e caffè, lime, agave

Sueño (Pisco) 13€
1615 Mosto Verde Pisco, lime, zucchero, bitter alla pesca

CHIMERA
STUDIO

APERITIVI

10€

Americano (Italia)
Vermouth Carlo Alberto rosso riserva, bitter Carlo Alberto, soda

Old Cuban (Cuba)
Plantation Rum, Perriet Jouet, lime, zucchero, menta

Vermouttino in Bianco (Italia)
Vermouth Carlo Alberto bianco riserva, Sathenay liquore al sambuco, soda

Bloody Mary (USA)
Onegin Vodka, pomodoro, spezie

Volo Rosso (Italia)
Airone rosso, Aperitivo Poli, Prosecco Valdobbiadene DOCG

Martini Cocktail (California)
Favignana Gin, Vermouth Extra Dry

LOW/FREE ALCOHOL

9€

Cittadelle zero - Gin&Tonic

Russian Caravan
Lapsang Souchoung Tea, passion fruit, vaniglia

Playa del Sol
Passion fruit, fragola, arancia, ananas

Cosmopolitan Zero
Mirtillo rosso, lime, cordiale all'arancia, arancia, ananas