

MORGANTE RESTAURANT

Capri 2020	18 €
<i>Burrata di Bufala, Pomodoro Pachino Scottato, Basilico, Germogli di Barbabietola, Tartufo Nero</i> <i>"Burrata" Bufala, Seared Pachino Tomato, Basil, Beetroot Sprouts, Black Truffle</i> (CP)	
Tris di Tartare	18 €
<i>Salmon, Tonno, Ricciola</i> <i>Salmon, Tuna, Amberjack</i> (CP)	
Raw Me	25 €
<i>Tartare di Tonno, Gambero Rosso di Mazara, Scampi dell'Adriatico, Ostriche Fine de Claire n°2</i> <i>Tuna Tartare, Mazara's Red Prawn, Scampi, Oysters Fine de Claire n°2</i> (1,2,3)	
Red Dice	14 €
<i>Battuta di Filetto di Manzo, Capperi</i> <i>Filet Beef Tartare, Yolk, Capers</i> (P)	
Roma	12 €
<i>Cacio e Pepe</i> <i>Pecorino Cheese and Pepper Pasta</i> (CP)	
Cheek to Cheek	16 €
<i>Risotto con Bisque e Gambero Rosso di Mazara, Profumo di Limone di Sicilia</i> <i>Risotto and Mazara's Red Prawn Bisque</i> (P)	
Milano	24 €
<i>Cotoletta di Vitello alla Milanese, Valeriana e Pomodorini</i> <i>Milanese Veal Cutlet and Tomato</i> (3,4)	
Spiral	24 €
<i>Filetto di Manzo e Patate Sautè</i> <i>Beef Filet and Sauté Potatoes</i> (10)	
T - Tonno	22 €
<i>Tonno Tataki e Radicchio alla Sola</i> <i>Tuna Tataki and Radicchio with Soya</i> (1,11)	

DESSERT

Tiramisù	8 €
<i>(1,4,9)</i>	
Welcome to Sicily	8 €
<i>(4,9)</i>	
Coperto e Servizio	4 €

I nostri prodotti subiscono abbattimento negativo
We chiedono cortesemente di segnalare eventuali allergie ed intolleranze e di consultare la Tabella degli Allergeni
Our products receive negative cutting
Please note any allergies and intolerances and consult the Table of Allergens

MORGANTE COCKTAIL

- Freak Out** 🍷 10 €
Select, Aperol, Zafferano, Pompelmo, Prosecco
Lo Spritz che ti fa andare fuori di testa.
- Beautiful Disaster** 🍷 10 €
Rum, Pompelmo, Inca, Bitter al Cioccolato, Franciacorta
Drink pensato per conquistare. Chi? Ditecelo voi!
- Underwood** 🍷 12 €
Campari, Vermouth Rosso, Tanqueray Ten On, Chinotto, Tio Pepe Sherry, Foglie di Origano
Negroni fresco ed americano, perfetto sempre.
- Mollami** 🍷 12 €
Zacapa 23 Rum, Nocciola, Caffè Moka, Pimento, Sale
Sole di vita di chi prende questo drink, di base.
- Pettinato** 🍷 12 €
Mezcal, Tequila, Uva Rossa, Semi di Sesamo, Shiso
Un Margarita fashion victim.
- Don't Panic** 🍷 14 €
Bulleit Bourbon, Tio Pepe Sherry, Banana, Zucchero Integrale, Bitters
Old Fashioned morbido e tropicale, per chi non ha paura di osare.
- Oh My G*d** 🍷 10 €
Rum, Semi di Girasole, Acqua di Cocco, Passion Fruit
Un Daiquiri ultraterreno.
- Natural Beauty** 🍷 12 €
Bulleit Bourbon, Carol Ma Moch Scotch, Miele Salato, Zinzibro, Rosso Nero
Proprio come voi, naturalmente belli.
- SuperFresh** 🍷 10 €
Tanqueray Ten On, Aloe Vera, Ginger Beer, Timo
Che dire... è SuperFresh!
- T.S.I.G** 🍷 10 €
Kamel One Vodka, Arancio, Lavanda, Spuma di Olio
Drink dall'anima trash che ti sorprenderà, dolce e fruttato.
- Soda Pop** 🍷 10 €
Tequila, Mezcal, Tè al Cioccolato, Melograno, Peperoncino, Soda al Pompelmo
Un Paloma divertente e colorata, non potrai farne a meno.
- Hot Stuff** 🍷 10 €
Kamel One Vodka, Vermouth Bianco, Kaki, Oolong
Un Ginlet sexy, troppo.
- Punk Rabbit** 🍷 10 €
Agrumi, Lampori, Soda al Pompelmo
Finalmente un analcolico Punk!



MORGANTE
COCKTAIL & SOUL




VINI

Vino Bianco	<i>White Wine</i>	7 €
Vino Rosso	<i>Red Wine</i>	7 €
Prosecco		8 €
Franclacorta	<i>Sparkling Wine</i>	10 €
Champagne		15 €

BIRRA

Piretti 6 Luppoli Bock Rossa (0,4)	6 €
Piretti 9 Luppoli Bohemian Pils (0,4)	6 €

APERITIVO SECONDO NOI

Milano – Buenos Aires 	10 €
<i>Campari, Vermouth Rosso, Miele, Fennel</i>	
CopyCat 	10 €
<i>Tanqueray Ten Gin, Vermouth Rosso, Mentha, Bitter al Coriandolo</i>	
House Martini 	10 €
<i>Tanqueray Ten Gin, Nolly Prat Vermouth, Tio Pepe Sherry, Salamola</i>	

MORGANTE BISTROT

Tapas Assortite (1,3,4,7)	7 €
Tagliere di Salumi <i>Charcuterie</i>	15 €
Tagliere di Salumi e Formaggi (7) <i>Charcuterie and Cheese</i>	20 €
Misto di Crudo di Pesce (2,4,14) <i>Raw Fish</i>	25 €

APERITIVO DALLE 18 ALLE 20.30 10€