



AXYHOTELS  
InnSTYLE

SIP & SAVOR  
food concept

MENU

## **Pinzimonio Mediorientale**

*Non il solito pinzimonio ma un intingolo della tradizione mediorientale  
impreziosito dal pregio dello zafferano persiano*

Crudità di verdure, carote, sedano, finocchi e ravanelli  
accompagnati da hummus di ceci Bio e pistilli di zafferano rosso intenso prodotto da Thiercelin,  
impresa classificata Patrimonio Vivente dal Ministero francese dell'economia

15



## **Milano-Tokyo**

*La delicatezza del cavolfiore al profumo di Sol Levante avvolto dal sapore inconfondibile  
del famoso erborinato piemontese con un tocco d'oro dello zafferano*

Terrina al forno di cavolfiore marinato al sakè,  
Castelmagno DOP fuso e pistilli di zafferano rosso di Persia

16



## **Precious Salad**

*Solo per "meat lovers" l'insalata di quinoa  
arricchita da carne pregiata famosa in tutto il mondo*

Quinoa con gulash di Pezzata Rossa italiana,  
Pastrami di Wagyu, Pulled pork di suino Danè,  
noci tostate e fiori eduli secchi condita con salsa teriyaki

18

## **Oro delle Valli**

*Un'autentica esperienza ad alta quota tra la Valtellina e Valsassina*

Slinzega valtellinese DOP di manzo e Blu di capra DOP al cucchiaino,  
accompagnata da crostini di pane nero di segale al burro salato e miele di castagno Bio

19



## **Spada d'autunno**

*L'affumicatura lenta del pesce spada si fonde con i sapori d'autunno*

Carpaccio di pesce spada del mediterraneo affumicato in legno di faggio  
con chicchi di melagrana e germogli di sei diverse essenze,  
accompagnato da pani caldi e grissini torinesi stirati

19



## **Tonno d'inverno**

*Fresco, leggero e profumato il tonno incontra i sapori d'inverno*

Carpaccio di tonno pinna gialla affumicato in legno di faggio,  
filanger di finocchi e suprême di arancia di Sicilia  
serviti con cestino di pani caldi

19



## **King Poke**

*La carne delicata del Granchio Blu Reale delle acque del Mediterraneo  
rende divina un'insalata di quinoa arricchita da ingredienti decisi e profumati*

Granchio Blu Reale\*, quinoa, avocado, olive taggiasche,  
uova di trota del Trentino e semi di papavero blu

22

## **Tagliere di salumi crudi e formaggi**

*Una selezione della tipica norcineria parmense e dei formaggi d'alpeggio  
per un assaggio di eccellenze italiane*

Fiocco di culatello stagionato 10 mesi, salame Gentile 4 mesi  
coppa di suino stagionato 8 mesi al naturale | Podere Cadassa di Parma

Gorgonzola DOP al cucchiaino Fior di Panterone stagionato 45 giorni | Piemonte

Quartirolo semi stagionato 30 giorni | Lombardia

Castelmagno DOP 60 giorni | Piemonte

Serviti con confettura di ciliegia nera, confettura di mele cotogne, timo e rosmarino  
e confettura di mirtilli ai cinque pepi,  
accompagnati da focaccia calda romana e grissini torinesi stirati

22



## **Tris di Burger Gourmet**

*Bun di pane farciti con gustose e tipiche preparazioni di carne pregiata dall'Italia e dal mondo*

Bun nero\* con Gulash di Pezzata Rossa italiana e lardo di Pata Negra

Bun al curry\* con Pastrami di Wagyu e crema di avocado

Bun alla cipolla\* con Pulled pork di suino Danè e cipolla caramellata

24



## **Burrata e Alici**

*Dalle coste del Mar di Spagna la pregiata alicia incontra  
la famosa burrata Pugliese per uno dei connubi più riusciti e consolidati*

Burrata di Andria, alici del Cantabrico e pomodorini datterini IGP  
serviti con cestino di pani caldi

26

## **Mozzarella Burger**

*Il profumo del salmone affumicato in un mix di morbidi sapori*

Un bun di mozzarella vaccina farcita con salmone affumicato norvegese, pomodorini IGP e pesto di canapa accompagnati da focaccia calda romana

22



## **Al pascolo nel bosco**

*Pregiata, magra e tenera la carne di fassona piemontese, eccellenza del made in Italy, esaltata dai sapori decisi del tartufo e del gorgonzola*

Tartare di fassona con veli di tartufo nero pregiato e Gorgonzola piemontese DOP al cucchiaino

28



## **Il Ricco e il Povero**

*La cremosità avvolgente dell'accoppiata veneta per eccellenza polenta e baccalà, esaltata da ingredienti pregevoli simbolo della cucina internazionale*

Cubi di polenta calda con baccalà mantecato e pistilli di zafferano persiano, lardo di pata negra, tartufo nero pregiato, patè di foie gras d'anatra Rougiè e germogli di foglie di ostrica

28



## **Veggie Salad**

*Un piatto completo, gustoso e leggero con ingredienti selezionati valorizzati da un mix di erbe biologiche*

Misticanza BIO, tofu, pomodorini datterini IGP, olive taggiasche e pistacchi, conditi con una vinaigrette al melograno homemade

18

 piatto vegetariano

# DESSERT\*

## La Golosa

*La nocciola piemontese protagonista di un dessert avvolgente e croccante*

Mousse alla nocciola, ripieno di nocciole caramellate e copertura croccante al cioccolato al latte e nocciole

9



## Tiramisù

*Il classico dolce della tradizione italiana  
rielaborato in chiave moderna con un tocco di creatività*

Savoiardo bagnato al caffè, crema di mascarpone,  
frolla al caffè e spolverata di cacao amaro

9



## Nonna Concetta

*La cremosità del formaggio tipicamente Lombardo  
protagonista di un dolce delicato e profumato*

Tartelletta al burro, crema al mascarpone e frutti di bosco,  
spolverata di scaglie di cocco

9



## Sacher

*I sapori dolci di Viennaracchiusi in una monoporzionone  
ricoperta di cioccolato extra al 70%*

Pan di spagna al cioccolato, confettura di albicocca  
e copertura al cioccolato fondente

9

# LISTA DEI VINI



## Bianchi

|  |   |    |
|--|---|----|
| Arneis Recit   Monchiero Carbone   <i>Piemonte</i>   37,5 cl   13,5% |   | 10 |
| Garda Chardonnay   Gozzi   <i>Lombardia</i>   75cl   13%             | 5 | 20 |
| Sette   Molino 7cento   <i>Lazio</i>   75cl   13,5%                  | 7 | 25 |
| Riesling   Appassionata GG   <i>Stati Uniti</i>   75cl   13%         |   | 65 |
| Etna Bianco   P. Caciorgna   <i>Sicilia</i>   75cl   13%             |   | 80 |

## Rossi

|   |   |    |
|---|---|----|
| Chianti   Buccia nera Campriano   <i>Toscana</i>   37,5cl   14%             |   | 10 |
| Garda Merlot   Gozzi   <i>Lombardia</i>   75cl   13%                        | 5 | 20 |
| Cento   Molino 7cento   <i>Lazio</i>   75cl   13%                           | 7 | 25 |
| Brunello di Montalcino   I Poggione   <i>Toscana</i>   75cl   14,5%         |   | 80 |
| Pinot Noir   J. Christopher   <i>Stati Uniti</i>   75cl   13,5%             |   | 80 |
| Amarone della Valpolicella   Vigneti di Ettore   <i>Veneto</i>   75cl   16% |   | 95 |

## Bollicine

|  |   |     |
|--|---|-----|
| Valdobbiadene Prosecco Superiore   Col Sandago   75 cl   11,5%                         | 7 | 25  |
| Franciacorta Brut Saten   La costa di Ome   <i>Lombardia</i>   75cl   12,5%            |   | 40  |
| Champagne Pur Meunier Brut Nature   Cristophe Mignon   <i>Francia</i>   75cl   12%     |   | 90  |
| Champagne Rose Brut Rubis De La Rune   Vincent Charlot   <i>Francia</i>   75cl   12,7% |   | 95  |
| Champagne Brut Millesimato   Pol Roger   <i>Francia</i>   75cl   12,5%                 |   | 110 |
| Champagne Brut Belle Epoque   Perrier-jouet   <i>Francia</i>   75 cl   12,5%           |   | 350 |