



**BALTICBAR**  
drinks & nordic food

## **Dolci**

### ***Vulcanello al cioccolato 10***

*Mousse al cioccolato, caramello al burro salato, croccantino di mandorle*

### ***Autumn 10***

*Mousse di noce con inserto di fichi su biscotto croccante*

### ***Dolce di stagione 10***

*Mousse alla vaniglia con inserti di lampone, mirtillo selvatico e ribes*

***Menù settembre 2023***

## Antipasti

### ***Insalata di aringhe 13***

*cetriolo, panna acida e crumble di pane Borodinskij*

### ***Gravlax di salmone 15***

*barbabietola e mirtilli*

### ***Spratti del mar Baltico 13***

*cavolo cappuccio e salsa verde*

### ***Insalata tiepida di calamari 16***

*vellutata di pesce e menta*

### ***Ceviche nordico 14***

*sgombro, cavolo viola e leche de tigre*

### ***Pernice scottata 16***

*rabarbaro, sedano rapa e cardoncelli*

### ***Tartare di cervo 16***

*midollo di bue e salsa bernese*

## Piatti principali

### ***Filetto di sogliola 28***

*zucchine e fondo di aneto*

### ***Trancio di salmone arrostito 26***

*salsa olandese e finferli*

### ***Filetto di renna 34***

*gnocchi di zucca e porro al cartoccio*

### ***Petto d'anatra 27***

*cipolla e scalogno in agrodolce, jus de viande al pino mugo*

## Contorni

### ***Purè di patate 6***

### ***Verdure del giorno 6***