

HOBO

99% WILD FIRE

**Torniamo al principio:
al fuoco vivo e alla brace incandescente.**

Abbiamo scelto di viverlo così questo nuovo **Hobo 99% Wild Fire**: *prendendo in mano la legna da bruciare e ricercando l'estrema qualità delle materie prime provenienti da tutto il mondo.*

In cucina abbiamo abbandonato totalmente l'uso del gas e di ogni strumentazione tecnologica, *cuocendo tutto su una griglia speciale* disegnata dal nostro chef Massimiliano Corvella insieme allo chef Enrico Recanati del ristorante stellato Andreina e realizzata dai fabbri della Artedorica.

**Un solo obiettivo:
tornare all'origine e
godere dell'autentico sapore del cibo.**

Guidati dal "Think Outside the Box" abbiamo quindi dato vita al nuovo **Hobo 99% Wild Fire**: vero, intenso, vivo.

Vivo come il fuoco che scalda la nostra griglia; intenso come il gusto delle nostre nuove contaminazioni e vero come il sentimento che anima lo Chef Massimiliano Corvella.

ENJOY OUR
#WILDMENUAI1920

- WILD TASTING MENÙ -

LEPRE

Zuppa dashi, funghi, lemon grass, tartufo nero

CERVO

Tartare, burrata, castagne, ricotta affumicata, ribes

OVO

Uovo, capasanta, bottarga, tartufo bianco

PATATA

Gnocchi, the nero, trota affumicata, formaggio Cau Spada

PICCIONE

Coscia, spezie, lime, lamponi

FAGIANO

Petto, giardiniera, miele

BIGNÈ

Affumicato, crema pasticciera, cioccolato bianco, pepe rosa

55

bevande escluse

(il menu si intende per l'intero tavolo)



- STARTER -

MANZO	19
Tartare, uovo, salsa di soia, mandorle Marcone, Parmigiano Vacca Rossa, capperi	
CERVO	21
Tartare, burrata, castagne, ricotta affumicata, ribes	
AGNELLO	15
Ribs, senape al miele, salsa al mango, pesca alla vaniglia	
PICHANA	14
Carpaccio, funghi, cipolla rossa, pomodoro alla vaniglia	
SPRING ROLLS	9
Involtini di verdure, salsa thai agrodolce	
CARCIOFO	14
Carciofo, uovo, pecorino, tartufo bianco	
CANTABRICO	18
Alici, burro Èchiré, pane ai mirtilli	
MAZZANCOLLA	14
Mazzancolla, funghi shiitake, jalapeno, misticanza	

- SOUP & PASTA -

ORIENTE	12
<hr/>	
Riso thai, funghi, nocciole, cocco	
ZUCCA	15
<hr/>	
Zucca, ricotta, gorgonzola, prosciutto affumicato, tartufo nero, frutti di bosco	
PATATA	14
<hr/>	
Gnocchi, burro Èchiré, the nero, trota salmonata, formaggio Cau Spada	

- MAIN COURSES -

BURGER ROSSINI	21
<hr/>	
Manzo, funghi, foie gras, tartufo nero, fondo di selvaggina	
CINGHIALE	18
<hr/>	
Allo spiedo, patate novelle, salsa chimichurri	
CAPRIOLO	19
<hr/>	
Stufato, cavolo cappuccio, yuzu, tacos	
ROMBO	18
<hr/>	
Filetto, cipolla rossa, ostriche, prezzemolo	
BACCALÀ	18
<hr/>	
Filetto, lemon grass, verdura cotta, verdura cruda, frutta di stagione	

- BRACE -

SELEZIONE DI CARNE/PESCE ALLA BRACE

Selezione giornaliera e prezzi alla lavagna dedicata

- LECCORNIE -

Selezione di dolci alla lavagna dedicata

- DRINKS -

HOB0 water by Blu Pura	2
San Pellegrino	2,50
Acqua Panna	2,50
Birre & cocktail, lista alla lavagna dedicata	

Coperto € 2

Gli alimenti come carne e pesce acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D punto 3.

* I prodotti serviti crudi vengono abbattuti precedentemente secondo le vigenti leggi in corso. In mancanza di prodotto fresco può essere utilizzato prodotto decongelato di qualità. Per sostanze o materie prime che provocano allergie e/o intolleranze, chiedere direttamente al nostro personale. Se hai intolleranze o allergie specifiche, segnalalo sempre al nostro personale.