



Entrate in uno spazio dinamico, internazionale, colorato e vivace, dove l'eleganza è discreta. Assano T4 Bistrot Experience è un luogo da assaporare lentamente.

Contemporaneo ma dai gusti antichi, in cucina un retrogusto intimo fatto di passione per il cibo, un ritorno alle origini tra eccellenza e semplicità.

La meraviglia nel piatto, rivisitazioni di ricordi lontani, sapori che vi appartengono e che riscoprirete qui per la prima volta. Con maestria e genialità il nostro Chef fa della semplicità un capolavoro, elevandola attraverso le materie prime, il tonno rosso del Mediterraneo, gli scampi, i gamberi di Mazzara del Vallo, le ostriche nostrane. Eccellenze lavorate il meno possibile per preservarne il sapore autentico. Lasciatevi coccolare dai profumi inebrianti di una ricca colazione, assaporate i nostri cocktail, perdetevi nella nostra selezione di vini, godetevi un vero e proprio viaggio culinario fatto di amore, di materie prime di altissimo livello, di ricerca e di piatti con una memoria. Ogni nostra creazione è un ritorno alle origini e un tuffo nel domani.

You come in enter a dynamic, international, colorful and lively space, where elegance is discreet. Assano T4 Bistrot Experience is a place to be savored slowly. Contemporary but with ancient tastes, in the kitchen an intimate aftertaste made of passion for food, a return to the origins between excellence and simplicity. The wonder on the plate. Revisitations of distant memories, flavors that belong to you and that you will rediscover here for the first time.

With mastery and genius our Executive Chef makes simplicity a masterpiece, elevating it through the raw materials, Mediterranean bluefin tuna, prawns, Mazzara del Vallo shrimp, local oysters. Excellences processed as little as possible, in order to preserve their authentic flavour. Let yourself be pampered by the inebriating scents of a rich breakfast, savor our cocktails, lose yourself in our selection of wines, enjoy a real culinary journey made of love, top-quality raw materials, research and dishes with a memory. Each of our creation is a return to the origins and a dive into tomorrow.



ANTIPASTI



Tartare di salmone "RED KING" su insalatina esotica .

"RED KING" salmon tartare on an exotic salad

€ 16

**Moscardini novelli e code di gamberi del Mar dell' Equador
all'olio di rosmarino con crostoni di pane nostrano e fagioli
cannellini Argentini .**

Baby moscardini and prawn tails from the Equador Sea in
rosemary oil with croutons of local bread and Argentinian cannellini
beans

€ 16

**Sinfonia di crudite di frutti di mare e crostacei in base alla
cambusa dello Chef servito con ghiaccio secco .**

Symphony of seafood and shellfish crudites based on the
Chef's galley served with dry ice

€ 50 x 2 pax

Impepata di cozze alla Napoletana .

Neapolitan-style mussels peppered

€ 14

**Insalata di mare su crema di patate novelle
con olive di Riviera .**

Seafood salad on a cream of new potatoes with Riviera olives

€ 18

"Per i vegani": frutta e verdura a modo nostro

"For vegans": fruit and vegetables our way

€ 12



PRIMI PIATTI



Spaghettoni premiato pastificio di Gragnano Cacio & Pepe, cotti nel brodo di ricciola con tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo 12.000

(Premiato come il miglior cacio e pepe di Milano)

Spaghettoni awarded by the Gragnano pasta with cheese and pepper, cooked in amberjack broth with red prawn tartare from Mazara del Vallo

(Awarded as the best cacio e pepe in Milan)

€ 30

Spaghettoni premiato pastificio di Gragnano con vongole veraci 12.000

Spaghettoni awarded by the Gragnano pasta factory with clams

€ 20

Risotto Carnaroli Gran Riserva Arcano: proponiamo il risotto in base ai prodotti di stagione e all'estro quotidiano

Carnaroli Gran Riserva Arcano Risotto: we offer risotto based on seasonal products and daily inspiration

€ 19

Pacchero premiato pastificio di Gragnano ai 5 pomodori con bufala Campana DOP e basilico fresco 17

Pacchero awarded by Gragnano pasta factory with 5 tomatoes with Campana DOP buffalo mozzarella and fresh basil

€ 16

Tagliolini di nostra produzione di pasta fresca all'uovo con ombrina becca d'oro, olive di Riviera e pomodorino candito 12.000

Tagliolini of our own production of fresh egg pasta with becca d'oro croaker, Riviera olives and candied cherry tomatoes

€ 16



SECONDI PIATTI



Gran fritto misto con verdure di stagione in pastella 18,10€

Great mixed fried food with seasonal vegetables in batter

€ 22

**Polpo in doppia cottura ripassato in padella con patate di Avezzano
e cipolla di Tropea caramellata** 11€

Double-cooked octopus sautéed in a pan with Avezzano potatoes and
caramelized Tropea onion

€ 20

**Cornucopia di spigola di Orbetello con asparagi verdi di Antego
al sentore di bisque** 11€

Cornucopia of sea bass from Orbetello with green asparagus from Antego
with a hint of bisque

€ 20

**Cubi di tonno rosso con friggitelli scottati, datterino giallo
al profumo di soia** 11€

Cubes of red tuna with seared friggitelli, yellow datterino tomatoes flavored
with soy

€ 22

**Trancio di ambrina becco d'oro con carciofi mammola,
riso soffiato al profumo di rucola** 11€

Slice of croaker with violet artichokes, puffed rice flavored with rocket

€ 19

CONTORNI

Spicchi di patate al rosmarino cotte al forno con burro salato

Rosemary potato wedges baked in the oven with salted butter

€ 5

Lattuga a crudo con olio al lime e pepe nero Tellicherry

Raw lettuce with lime oil and Tellicherry black pepper

€ 5

Cubi di verdure saltate in salsa di pomodoro in agrodolce e frutta secca

Cubes of vegetables sautéed in sweet and sour tomato sauce and dried fruit

€ 7

