

LE DEGUSTAZIONI

I MENU DEGUSTAZIONE SONO INTESI PER TUTTO IL TAVOLO

"UN VIAGGIO IN TRE PIATTI"

40

*(PERCORSO DI **3** PORTATE A SCELTA DELLO CHEF;
PER CHI VUOLE PROVARE LA NOSTRA CUCINA)*

"EMPATIA"

60

*PERCORSO DI **6** PORTATE A SCELTA DELLO CHEF*

"RADICI E RIFLESSIONI"

80

*PERCORSO DI **8** PORTATE A SCELTA DELLO CHEF CHE VI PORTERÁ ATTRAVERSO I NOSTRI GRANDI CLASSICI E OLTRE, SCOPRENDO NUOVE SFUMATURE DI GUSTO E ABBINAMENTI MAI PROVATI*

VINO IN ABBINAMENTO AL CALICE

4 CALICI PREMIUM 60

4 CALICI 30

3 CALICI 25

**PANE E SERVIZIO
3€ A PERSONA**

CARTA DEI VINI



MENÙ ALLA CARTA

CEVICHE....di pescato locale	19
TONNO SASHIMI...erbe spontanee e zenzero marinato	18
TARTARE DI PECORA... porro, ponzu e dragoncello	16
CARCIOFO ALLA GIUDIA...scapece di gambi, menta e miso	16
GYOZA DI SCAMPI...foie gras e tartufo nero pregiato (3pz)	19
GYOZA DI STRACOTTO DI PECORA...glassa ai crostacei (3pz)	20
PLIN... come fossero una minestra montanara	20
RISO DI SEMOLA...Blu di bufala, bergamotto e limone nero	22
CREPES RIPIENE DI LEPRE... fonduta di caprino e cime di rapa	20
PICI DI SEDANO RAPA...aglio nero e tartufo nero pregiato.	22
CALAMARO... burre blanc al mandarino e insalata di puntarelle	22
CARDONCELLO...Topinambur, nocciole e ribes	24
RANA PESCATRICE...salsa Bouillabaisse e semi di finocchietto	28
ANATRA... salsa di ribes e porto, pelle croccante	26
QUAGLIA RIPIENA...salsa bordolese e purè alla francese	30

DOLCI

ANANAS GRIGLIATO...Gelato all'olio extravergine di oliva	10
TORTA DI ROSE.... Crema inglese alla vaniglia	10
UOVO NEL BOSCO ... Cheesecake al frutto della passione	10
CIOCCOLATO e COCCO... biscotto al cioccolato, gelato al cocco	10