

MENU' DEGUSTAZIONE

6 portate, a persona € 90

Eventuale abbinamento vini € 55

Da considerarsi per l'intero tavolo.

"Mare"

Benvenuto della cucina

Scoglio cotto e crudo

Ali di razza

Bottoni

Pasta mista

Ricciola

Pre-dessert

Gelato al limone nero

Piccola pasticceria

"Terra"

Benvenuto della cucina

Cavolo cappuccio

Animella

Riso

Zucca

Picanha

Pre-dessert

Mela cotogna

Piccola pasticceria

Per mantenere costanti il livello qualitativo e le caratteristiche organolettiche delle materie prime i prodotti acquistati freschi vengono abbattuti e congelati. Questi prodotti vengono contrassegnati con il simbolo: *

Questo per dare una chiara e trasparente informazione alla clientela.

Potete consultare l'elenco degli allergeni in ultima pagina di questo menù.

NON COTTI

Ostriche Fine de Claire € 4 cad.

Ostriche Antilope € 7 cad.

Ostriche Enrico IV € 8 cad.

Gamberi viola nostrani € 9 cad. *

Siete pigri ☺☺☺ ? Vi possiamo comporre un crudo solamente di pesce € 37 *

SFIZIOSI

Cavolo cappuccio € 16
(*miso, lamponi, anacardi*)

Scoglio cotto e crudo € 24 *
(*cozze, vongole, scampi, gamberi viola, triglie*)

Animella, sedano rapa, nocciole, fondo di pesce bianco € 22 *

Ali di razza, radicchio trevisano, mela verde, mandorle € 19 *

“Non formaggi” € 22
(*Degustazione di finti formaggi a base anacardi e latte di mandorla*)

Per mantenere costanti il livello qualitativo e le caratteristiche organolettiche delle materie prime i prodotti acquistati freschi vengono abbattuti e congelati. Questi prodotti vengono contrassegnati con il simbolo: *

Questo per dare una chiara e trasparente informazione alla clientela.

Potete consultare l'elenco degli allergeni in ultima pagina di questo menù.

AMIDI E CARBOIDRATI

Bottoni di patate e pecorino, calamari, zafferano, vongole, friggitelli € 24 *

Riso, ragù di lepre, cime di rapa, reggiano € 26

Pasta mista, baccalà, agrumi, borlotti € 24 *

Linguine, ricci di mare, nduja € 32 *

NON SOLO MARE

Ricciola all'amatriciana, lardo di ricciola € 27 *

Rana pescatrice, bisque di crostacei, tartare di crostacei € 29 *

Picanha, cardoncelli, fondo di manzo € 28

Zucca al cubo € 22

Per mantenere costanti il livello qualitativo e le caratteristiche organolettiche delle materie prime i prodotti acquistati freschi vengono abbattuti e congelati. Questi prodotti vengono contrassegnati con il simbolo: *

Questo per dare una chiara e trasparente informazione alla clientela.

Potete consultare l'elenco degli allergeni in ultima pagina di questo menù.