

# 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.