

MENU' DEGUSTAZIONE

6 portate € 90, eventuale abbinamento vini € 60

7 portate € 110, eventuale abbinamento vini € 70

Prezzo a persona, menù da considerarsi per l'intero tavolo.

"6"

Ali di razza, radicchio trevigiano, mela verde, mandorle *

Animella, sedano rapa, nocciole, fondo di pesce *

Tortelli di cinghiale, dashi di orata, cipollina, shiso

Tubetti "*Mancini*", baccalà, kosho di agrumi, borlotti *

Ombrina pescata amo, salicornia, indivia belga *

Gelato al limone nero, levistico, lime, cracker di latte

"7"

Menù a mano libera dello Chef

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.

CRUDI

Ostriche Fine de Claire € 4 cad.
Ostriche Antilope € 7 cad.
Ostriche Enrico IV € 8 cad.
Scampi nostrani € 17 cad. *
Gamberi viola nostrani € 11 cad. *

Crudo solamente di pesce € 37 *

SFIZIOSI

Calamaro, piselli freschi, bagna cauda, kefir € 25 *
Cavolo cappuccio, miso, lamponi, anacardi € 16
Animella, sedano rapa, nocciole, fondo di pesce € 22 *
Ali di razza, radicchio trevigiano, mela verde, mandorle € 24 *
"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

Spaghettoni quadrati "*Mancini*", anemoni di mare, nduja, maggiorana € 32 *

Tortelli di cinghiale, dashi di orata, cipollina, shiso € 26 *

Tubetti "*Mancini*", baccalà, kosho di agrumi, borlotti € 24 *

Riso "*Riserva San Massimo*", ragù di lepre, cime di rapa, parmigiano reggiano € 26

NON SOLO MARE

Ricciola pescata amo, bisque di crostacei, tartare di scampi, pak choi € 32 *

Ombrina pescata amo, salicornia, indivia belga € 32 *

Carciofo di Albenga ripieno, topinambur, brodo di carciofo € 21

Picanha, cardoncelli, fondo di manzo € 28

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.