

# Ē S S Ē N Z A

S I M O N E N A R D O N I

---



MENU

## MENU DEGUSTAZIONE

### **AVVICINANDOSI € 55,00**

3 portate salate a scelta dello chef  
per conoscere la nostra cucina

### **VISIONI & PROSPETTIVE € 75,00**

La nostra cucina in evoluzione: 5 portate  
dall'antipasto al dolce a scelta dello chef

### **RADICI NEL CEMENTO € 100,00**

Tutta la nostra Essenza in 8 portate

### **Abbinamento al calice consigliato**

[ 3 calici ] € 35,00

[ 4 calici ] € 40,00

[ 5 calici ] € 45,00

Il menu scelto si intende per l'intero tavolo.  
Da 5 coperti in su il menu degustazione è  
obbligatorio per l'intero tavolo.

## I PESCI

Pacchero di Patata, Crudo, Vichyssoise 4-12	€ 28,00
Cannellone di Seppia... Broccoli & Salsiccia 13	€ 28,00
Carota, Tartelletta, Latte Affumicato, Pescato 2-4-6-12	€ 28,00
Cavolfiore, The Oolong, Nduja, Pescato 4-12	€ 28,00

## LE CARNI

Manzo al Pepe Verde 4-7	€ 28,00
Anatra... (min 2 persone) -7	€ 30,00 pp
Tutto il Piccione 7	€ 30,00
Royale di Lepre 7	€ 30,00
Wagyu Beef Wx 7+ [ 300 gr ] Rangers Valley-Australia, alimentata a cereali 350 giorni	€ 75,00

## LE PASTE

Spaghetto, Seppia Nera, Sensazione di Tartufo 2-4-13	€ 24,00
Tortelli Erbe Amare, Sconcigli, Fondo Vegetale 2-3-13	€ 24,00
Plin di Guancia, Zuppa di cipolle, Banyuls 2-4	€ 24,00
Riso in Bianco, Castel Magno, Piccione e Camomilla 4-7	€ 26,00

Ē S S Ē N Z A  
S I M O N E N A R D O N I

---



DESSERT

## DESSERT

SELEZIONE FORMAGGI 4 € 15,00

ANETO, KIWI E DRAGONCELLO 1-2-3-4-6  
€ 15,00

Abbinamento al calice consigliato  
LO CHARTREUSE VERDE  
€ 8,00

RABBARO, KARKADÉ E  
CIOCCOLATO BIANCO 1-2-3-4-6  
€ 15,00

Abbinamento al calice consigliato  
VERMOUTH ROSSO STEFANO ANTONUCCI  
€ 8,00

MONT BLANC 1-2-3-4-6  
€ 15,00

Abbinamento al calice consigliato  
ANARCHIA COSTITUZIONALE, MOSCATO VIGNETI MASSA  
€ 8,00

YUZU, MANDARINO, PEPE TIMUT 2-3-4  
€ 15,00

Abbinamento al calice consigliato  
GIN TONIC  
€ 10,00

---

Alcuni prodotti sono sottoposti in loco ad abbattimento per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04.

**ALLERGENI**

1 zucchero - 2 glutine - 3 uova - 4 lattosio - 6 frutta a guscio - 7 senape - 12 pesce - 13 molluschi - 14 crostacei