

MENU DEGUSTAZIONE

AVVICINANDOSI € 55,00

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

VISIONI & PROSPETTIVE € 80,00

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] € 40,00
- [5 calici] € 50,00
- [I Grandi Calici] € 100,00

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

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.

I PESCI

Pescato, Asparagi, Pil-Pil 4-12	€ 30,00
Granchio, Minestrone Estivo, Zuppa Cocco e Curry 12-13-14	€ 30,00
Raviolo di Seppia, Pioppini, Brodo di Funghi 4-13	€ 30,00
Terrina di Anguilla e Foie-gras, Prugne 4	€ 30,00

LE CARNI

Agnello, Carciofi 7	€ 32,00
Piccione, Radicchio & Melograno	€ 35,00
Anatra, Foie-Gras, Porro Fondente 4 (min 2 persone)	€ 35,00 pp
Wagyu Giapponese	€ 60,00
Può essere incluso nel menù degustazione con un sovrapprezzo di 20€ a pp	
Wx, Wagyu Australiano	€ 75,00
Può essere incluso nel menù degustazione con un sovrapprezzo di 25€ a pp	

LE PASTE

Spaghetto Ostrica & Caviale 2	€ 50,00
Può essere incluso nel menù degustazione con un sovrapprezzo di 15€ a pp	
Plin di Baccalà mantecato, Polvere di Peperone dolce 2-3-4-12	€ 26,00
Raviolo di Erbe Pazze, Cotiche & Fagioli 2-3-4	€ 26,00
Anolino di Magro di Manzo, Fonduta di Castelmagno 2-3-4	€ 26,00
Riso, Caprino, Animella, Vermouth, Karkadè 4	€ 28,00

ALLERGENI

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

SELEZIONE FORMAGGI 4

€ 15,00

ANETO, KIWI, DRAGONCELLO 1-2-3-4

€ 15,00

RABARBARO, PEPE ROSA,

MANDORLA 1-2-3-4-6

€ 15,00

LATTE, MIELE, POLLINE 1-2-3-4-6

€ 15,00

TORREFAZIONE...

CIOCCOLATO, NOCCIOLA, CAFFÈ 1-2-3-4-6

€ 15,00

Abbinamento al calice consigliato

LO CHARTREUSE VERDE

€ 10,00

Abbinamento al calice consigliato
VERMOUTH ROSSO STEFANO ANTONUCCI

€ 10,00

Abbinamento al calice consigliato

LUMINE 2021 CA D'GAL

€ 8,00

Abbinamento al calice consigliato

ANISETTA MELETTI

€ 8,00

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

