

**MENU DEGUSTAZIONE****AVVICINANDOSI €60,00**

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

VISIONI & PROSPETTIVE €85,00

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

RADICI NEL CEMENTO €110,00

Tutta la nostra Essenza in 8 portate

**Abbinamento al calice
consigliato**


3 calici €40,00

5 calici €50,00

Grandi Calici €100,00

Il menù degustazione scelto si intende per l'intero tavolo.

Per tavoli superiori a 4 persone si chiede la partecipazione allo stesso menù degustazione per l'intero tavolo.

**PESCI****TARTARE DI TONNO €32,00**

Acqua di Pistacchio, Basilico, Caviale

PESCATO €32,00

Salsa ai cannolicchi, Saké

PANZANELLA €32,00

Pescato, Burrata di Bufala, Gelato di Peperoni arrosto

GAMBERI €32,00

Il Loro Estratto, Lardo e Ceci

TERRINA €35,00

di Anguilla Affumicata e Foie-gras, Composta di Pera e Porro

CARNI**TUTTO IL PICCIONE €35,00****ANATRA in più servizi €35,00pp**

(min 2 persone)

AGNELLO €35,00

Melanzana Fondente, Grani di Senape

WAGYU GIAPPONESE (100gr) €65,00

(Può essere incluso nel menù degustazione con sovrapprezzo di 25€ pp)

PASTE**SPAGHETTO €50,00**

Ostrica & Caviale
(Può essere incluso nel menù degustazione con sovrapprezzo di 20€ pp)

TAGLIOLINO €28,00

Aglione Nero, Seppia Sporca, Sensazioni di Tartufo

BOTTONE €28,00


Di Patata alla Brace, Spuma di Lupini, Sconciogli

TORTELLO €28,00


Di Pecora, Mostarda di Mela Campanina, Parmigiano

RISOTTO €26,00

Animelle, Vermouth, Karkadè



In applicazione del Regolamento CE 1169/2011, nel nostro laboratorio sono presenti diversi alimenti allergeni, si prega quindi di comunicare qualsiasi tipo di allergia al nostro personale. Alcuni prodotti sono sottoposti ad abbattimento di temperatura come prescritto dal Regolamento CE 853/2004.



DESSERT

ABBINAMENTO CONSIGLIATO



ANETO, KIWI, DRAGONCELLO

€15,00

LA CHARTREUSE VERDE

€10,00

RABARBARO,



PEPE ROSA, CIOCCOLATO BIANCO

€15,00

VERMOUTH ROSSO STEFANO ANTONUCCI

€10,00

CIOCCOLATO E ALBICOCCA



€15,00

CASCINA CHICCO - ARCASS

€10,00



MANDORLA, VIOLETTA E PESCA

€15,00

MACULAN - DINDARELLO

€10,00



SELEZIONE FORMAGGI

€25,00

