

Lasciamo Fare allo Chef ?

Un Percorso di Quattro Portate per conoscere la
nostra filosofia di Cucina ad Occhi Chiusi

€ 55 P.p.

Abbinamento di 3 Calici Lasciamo Fare...

€ 25 P.p.

*"Per la scelta del menù degustazione è richiesta la gentile
partecipazione di tutto il tavolo e tale menù degustazione
dovrà essere il medesimo per tutti i commensali."*

ANTIPASTI

. Hummus di Piselli, Cacao Amaro, Formaggio Salva, fondo di
Scalogni alla Brace 1,7,9,11

€ 15

. Orticello: Brisée al Basilico, Ricotta all'Olio EVO dal Garda, Verdure,
Fiori e Germogli 1,3,7

€ 15

. Vitello Tonnato, come una volta, alla Piemontese 3,7,9

€ 16

. Tartare di Manzo Giapponese, Cracker Integrale, Insalata Russa e Campari 1,3,12

€ 18

. Triglia alla Beccafico, Mousse di Mandorla d'Avola, gel di Prezzemolo,
Cipolla rossa di Tropea in dolceforte 1,4,7,8

€ 18

. Capesante, Cipollotto al Limone, infuso di Mela
Granny Smith e Sedano Rapa 9,14

€ 18

PRIMI PIATTI

. Riso alla Caprese... un Po croccante: Riso mantecato alla stracciatella di Burrata, Pesto di Basilico, Gel di Pomodoro Datterinio, Riso Rosso Soffiato ^{7,8}

€ 16

. Cappelletti ripieni di Faraona arrosto, Brodo, Pelle e Piselli Novelli ^{1,3,7,9}

€ 16

. Timballo di Anellini, Ragù rustico, Parmigiano e Tartufo di Golena ^{1,7,9,12}

€ 18

. Gnocchi di Patate ripieni di Coniglio, Fondo di Cottura e Carciofi Croccanti ^{1,3,9}

€ 16

. Bottoni ripieni alla Cacio e Pepe, Cozze, Lime e schiuma alla Marinara ^{1,3,7,12,14}

€ 18

. Ravioli di Riso, Branzino, acqua di Pomodori Gialli e Bottarga di Muggine ^{4,7}

€ 18

SECONDI PIATTI

. Polpo abbrustolito, Nero di Seppia, Yogurth Greco e Lamponi ^{12,14}

€ 20

. Il Coniglio Pop: Petto, Coscia e Pralina, il suo Fondo di cottura al Marsala e Pop Corn ^{1,3,7,8,9,12}

€ 20

. Caesar Salad : Quaglia, Scokupan, Insalata Romana, Parmigiano, Salsa Caesar ^{1,3,7,8,9}

€ 18

. Ombrina Camouflage: Ombrina al forno, ristretto di Seppia, Fave e Piselli ^{4,12,14}

€ 18

. Pancia di Maialino da Latte, Mele, Indivia e Liquirizia ^{7,9}

€ 18

. Lombo d'Agnello, Arancia, Cognac e Grue di Cacao ^{9,12}

€ 20

. Come un Filetto alla Wellington: Barbabietola affumicata e bruciata, Champignon e Pasta fillo ^{1,3,}

€ 18

. Uovo croccante a 65°, Spuma di Patate novelle, Finferli e Olio alla Maggiorana ^{3,7}

€ 16

VIAGGIO

Vuole essere il Menù del Viaggio,
Lo chef propone i suoi Cavalli di battaglia in un susseguirsi di
Sapori, Colori e Piatti inediti, prendendovi per Mano ed accompagnandovi
lungo un Percorso che vuole avere come risultato :
UN RICORDO

Lo Chef Propone:

- . Tartare di Manzo Giapponese, Cracker Integrale, Insalata Russa e Campari ^{1,3,12}
 - . Triglia alla Beccafico, Mousse di Mandorla d'Avola, gel di Prezzemolo,
Cipolla rossa di Tropea in dolceforte ^{1,4,7,8}
 - . Riso alla Caprese... un Po croccante: Riso mantecato alla stracciatella di Burrata,
Pesto di Basilico, Gel di Pomodoro Datterinio, Riso Rosso Soffiato ^{7,8}
 - . Cappelletti ripieni di Faraona arrosto, Brodo, Pelle e Piselli Novelli ^{1,3,7,9}
 - . Ombrina Camouflage: Ombrina al forno, Nero di Seppia, Fave e Piselli ^{4,12,14}
 - . Carota e Nocciola ^{1,3,7,8}
- € 70 P.p.

Abbinamento di 5 Calici Viaggio

€ 30 P.p

"Per la scelta del menù degustazione è richiesta la gentile partecipazione di tutto il tavolo e tale menù degustazione dovrà essere il medesimo per tutti i commensali."

. I Dessert vi saranno illustrati in un'altra carta

. Snack, Pane a Lievitazione naturale, Schiacciatine e Frivolezze

€ 5 Pp.

. Acqua Naturale e Gasata € 3,5

. Acqua Evian e Perrier € 6

Per qualsiasi intolleranza o altra informazione
chiedete pure al personale di Sala

ALLERGENI

Allergeni: 1.Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) 2.Crostacei 3.Uova 4.Pesce 5.Arachidi 6.Soja 7.Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8.Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) 9.Sedano 10.Senape 11.Semi di sesamo 12.Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro) 13.Lupini 14.Molluschi. Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.