

Less is More

L'allegria dei nonni

Zuppa di pane, olio extravergine, pepe nero tostato e finocchiona umbra

Il risotto senza burro

Carnaroli al sedano verde mantecato all'olio extravergine di oliva dei laghi lombardi

L'arte della manualità

Tortello di burrata, colatura di alici di Menaica e broccoletti

Il profumo dell'abisso

Sugarello al vapore, molluschi e acqua allo zafferano tostato

Nell'orto

Cre moso alla barbabietola, spicchi di mandarino, piselli e geranio odoroso, spuma di yogurt e robiola, gelato alla lavanda

70 euro

95 euro con abbinamento calici

Nulla è come sembra

Le alici di Menaica scoprono il sorbetto di Modica

Best Choice Artigiano in Fiera dal Cilento, pane e gelato al cioccolato siciliano

Sotto la cenere

Barbabietola biologica arrostita e caviale grattugiato

Rare eccellenze

Tortello di patate e ciuiga del Banale con fave di Ustica

Non è uno spaghetti alle vongole

Soffice di pasta di avena e vongole

Voglia di mare

Ombrina cotta sulla pelle, caviale lombardo e salsa di piselli

Antiche tradizioni

Rognone cotto a bassa temperatura, senape di Digione, riduzione al Cassis e pan brioche

Puglia, amore mio

Polvere di tarallo, namelaka alla mandorla di Toritto, gelsi neri ruvesi, latte di mandorla e gelato all'olio Evo

95 euro

125 euro con abbinamento calici

Il giro del mondo in ottanta ingredienti

Kombucha e "cioccolatino" del Mediterraneo

Bevanda fermentata all'olivello spinoso e sorpresa ai crostacei e agrumi

Il minestrone di stagione

Selezione di ortaggi in brodo profumato al Kefir e melissa

L'essenza di carota

Purea di patata della Sila in infusione di carota

Il granchio nel bosco

Insalata calda di funghi cardoncelli, spalletta di vitello e granciporro

Ricci in testa

Spaghetti incartato Morelli, polpa di ricci di mare, gel di testina di vitello, gruè di cacao

Orient Express

Carnaroli acidulato al Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse" e Tè Matcha

Andiamo a caccia

Petto di fagiano con terrina ai mirtilli e patè di fegato

Un'altra costata

Filetto di manzo cotto affogato, sentori di yogurt, topinambur e olio alla curcuma

La prima conclusione

Mini tarte tatin, gelato al limoncello e zenzero

Cioccolato che passione

Mini mousse al cioccolato bianco, latte e caramello, spugna al cacao, gelato Guanaja 70%

120 euro

160 euro con abbinamento calici

Acqua **3,00 euro**
Bibite **4,00 euro**
Vino al calice da **7,00 euro**
Birre da **6,00 euro**
Caffè **4,00 euro**

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche: pesce, molluschi, crostacei, glutine, uova, soia, latte e derivati, anidride solforosa, frutta a guscio, sedano, senape, arachidi. Per ulteriori delucidazioni il personale di sala è a vostra disposizione.

Carrello dei formaggi
A partire da 15 euro

ALLA CARTA
2 portate salate: 45 euro
3 portate salate: 60 euro
Dessert: 12 euro