

MENU DEGUSTAZIONE

AVVICINANDOSI 70

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

Abbinamento tre calici 30

Grandi Calici 50

VISIONI & PROSPETTIVE 90

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

Abbinamento quattro calici 40

Grandi Calici 70

RADICI NEL CEMENTO 120

Tutta la nostra Essenza in 8 portate
dall'entrées al dolce
a scelta dello chef

Abbinamento cinque calici 50

Grandi Calici 100

Dal Carrello dei Formaggi

Selezione con Pane, Miele e Mostarda 25€

Al Pezzo 4€

Il menù 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

SCOGLIO...SUGGERZIONI MARINE 35

Crudo di Crostacei, Ricci di Mare, Sesamo Nero

TARTARE DI VENTRESCA DI TONNO 35

Granita di Frigitelli e Jalapeño, Acqua di Pistacchio

PANZANELLA DAL MARE 35

Molluschi, Burrata di Bufala, Gelato di Peperoni Arrosto

PESCATO 35

Salsa Cannolicchi e Sakè

TERRINA 35

Anguilla Affumicata e Foie-gras, Composta di Prugna

CARNI

TUTTO IL PICCIONE 35

ANATRA 35pp

In più Servizi (min 2 persone)

AGNELLO 35

Alle Erbe

MANZO BRUCIATO 35

WAGYU GIAPPONESE (100gr) 65

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

PASTE

SPAGHETTO 50

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

TAGLIOLINO 30

Seppia Sporca, Aglio Nero, Sensazioni di Tartufo

TUBETTO AFFUMICATO 30

Burro & Alici

RISOTTO 30

Puttanesca in Polvere

PLIN 30

di Anatra e Trombette dei Morti, Caffè, Foie-Gras

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.

E
S
S
E
N
Z
A