

LA DEGUSTAZIONE

(La degustazione viene realizzata **ESCLUSIVAMENTE PER L'INTERO TAVOLO** con possibilità di comporla purchè con lo **STESSO TIPO DI PORTATE** per tutti.

Il menù da 5 e 6 assaggi sono serviti esclusivamente entro le ore 21:30)

...in 4 ASSAGGI(1antipasto,1primo,1secondo,1dolce)	€42,00	p.p.
...in 5 ASSAGGI (2antipasti,1primo,1secondo,1dolce)	€50,00	p.p.
...in 6 ASSAGGI (2antipasti,2 primi,1secondo,1dolce)	€58,00	p.p.

ANTIPASTI

UOVO a 64°C,spuma di topinambur e miso,carciofo arrostito (GF,V) (3,6,7)	€13,00
SALSICCIA speziata da noi,radicchio arrostito,spuma di stracchino e tamarindo(GF)(7)	€14,00
Tartare di MANZO,popcorn di amaranto,maionese all'aglio dolce,polvere di porcini(GF)(3)	€14,00
CALAMARI grigliati,crema di patate e limone,capperi fritti,pesto di rucola (GF) (11,14)	€15,00
BACCALA' sfogliato,purè di sedano rapa,estratto di sedano,verza e bergamotto (GF)(4,7,9)	€ 14,00

PRIMI

SPAGHETTI con crema di pistacchio e miso, bergamotto ed erbe aromatiche (V)(1,6,8)	€ 14,00
GNOCCHI di patate croccanti,gorgonzola,cime di rapa e rafano (V)(1,3,7)	€14,00
Ravioli di LAMPREDOTTO,cicoria, N'duja (1,3)	€ 15,00
ARANCINO di riso ai frutti di mare,salsa Thai al nero di seppia e finocchietto selvatico (GF)(2,3,4,5,6,7,8,14)	€15,00
Tagliatelle con crudo di GAMBERI ROSSI, funghi di stagione,sesamo tostato (1,2,3,11)	€16,00

SECONDI

RANA PESCATRICE, bagna cauda, carciofo e liquirizia (GF)(4,9)	€21,00
Filetto di RICCIOLA, brodo dashi, zenzero, crema di mandorle e spinaci (GF)(4,8)	€22,00
FARAONA, crema di castagne affumicate, funghi shiitake, estratto di alloro (GF)(9)	€21,00
VITELLO TONNATO croccante (GF)(3,4,5,14)	€24,00

FORMAGGI

...di mucca, di pecora, di capra (GF) (7)	€ 15,00
---	---------

DOLCI

€ 9,00

Spuma di COCCO, sorbetto di lime, meringa al cardamomo, burro di arachidi (GF)(3,5)

Crema di MASCARPONE affumicato, biscotto morbido alla liquirizia, granita di cicoria (1,3,7)

Cremoso di CIOCCOLATO BIANCO ed olio extravergine, granita di lavanda, frutto della passione e riso soffiato (GF)(7)

Gelato alla CAMOMILLA, crema al limone, meringa ai capperi, caviale di miele e noci (GF)(3,7,8)

Gelato al POP CORN salato, caramello mou, crumble al tè affumicato, ganache al cioccolato fondente (1,3,7)

-

Acqua San Felice €3,00

Pane, coperto e servizio inclusi

(GF): senza glutine, (V): piatto vegetariano

Alimenti o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

(1)cereali contenenti glutine e prodotti derivati,(2)crostacei e prodotti a base di crostacei,(3) uova e prodotti a base di uova,(4)pesce e prodotti a base di pesce,(5)arachidi e prodotti a base di arachidi,(6)soia e prodotti a base di soia,(7)latte e prodotti a base di latte,(8)frutta a guscio e i loro prodotti,(9)sedano e prodotti a base di sedano,(10)senape e prodotti a base di senape,(11)semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo,(12)anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg o 10mg/l in termine di anidride solforosa totale,(13) lupini e prodotti a base di lupini,(14) molluschi e prodotti a base di molluschi.