

"Benvenuti Da "Metis", derivato dall'antica parola greca che significa saggezza creativa, dove il nome si riflette nell'essenza della nostra cucina. Metis rappresenta l'intelligenza e la maestria culinaria che caratterizzano i piatti che serviamo.
Ogni pietanza è una testimonianza della nostra attenzione alla tradizione, ma anche alla ricerca incessante di nuove e affascinanti esperienze gastronomiche."

Antipasti

CHEVICE DI PESCATO DEL GIORNO

19

TARTARE DI TONNO, FRUTTO DELLA PASSIONE, FOGLIE DI SHISO E SICHIMI TOGARASHI

17

GYOZA DI CALAMARO, BRODO DASHI E KATZUOBUSHI

17

SPAGHETTINO FREDDO, MANDORLA E GAMBERI ROSSI

17

Primi

RISO AI CROSTACEI E Tè NERO AFFUMICATO

20

MINESTRA DI BOSCO....funghi e tartufo

20

RAVIOLI DI MELANZANA BRUCIATA E POLVERE DI LIQUIRIZIA

18

TORTELLO RIPIENO DI STRACOTTO DI TONNO, CREMA ALLO SCALOGNO E OLIO ALLE ERBE

20

Secondi

RICCIOLA DI FONDALE, ZUCCHINE ALLA SCAPECE E FIORI DI ZUCCA

24

CONIGLIO RIPIENO DI PANCETTA AFFUMICATA E PEPPERONI

24

ZUPPA DI PESCE TUTTA DA MANGIARE

28

TONNO TATAKI, FICHI E MOZZARELLA DI BUFALA

24

Desserts

UOVO NEL BOSCO ... Cheesecake al frutto della passione.
10

GELATO ALLO YOGURT, MOUSSE ARACHIDI E CIOCCOLATO
10

ANANAS GRIGLIATO, GELATO ALL'OLIO EVO E BASILICO
10

SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO , GELATO ALLO ZENZERO (20 MINUTI DI ATTESA)
10

Degustazione 6 PORTATE

(a scelta dello Chef)

55

*Per i tavoli composti da 4 coperti in su, si chiede di scegliere il menu degustazione per questioni di servizio
È necessaria la partecipazione di tutti commensali al menù degustazione.*

VINO IN ABBINAMENTO AL CALICE
QUATTRO CALICI 30
TRE CALICI 25

PANE E COPERTO
2 EURO A PERSONA

CARTA DEI VINI



