

Perché METIS.....

.....METIS. è un termine Greco che indica l'intelligenza vivace, pratica, capace di adattarsi alle circostanze e superare le avversità.....

.....METIS è, quindi, un termine polisemantico, in cui ognuno di noi può riconoscere se stesso, scorgere i propri limiti e capire come superarli

Antipasti

CARCIOFI, PATATE E PREZZEMOLO
€ 17

CEVICHE DI SPIGOLA, SUMAC, PAPRIKA E LIME
€ 18

RAVIOLI DI SCAMPI, FOIE GRAS E TARTUFO NERO
€ 19

CAPELLINI D'ANGELO, MANDORLA E GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO
€ 19

Primi

RISO DI GRANO ALLE CASTAGNE, WHISKEY E FRUTTI DI BOSCO BRUCIATI
€ 20

CANNELLONI DI LEPRE ALLA ROYALE
€ 22

LINGUINA AL BURRO DI OSTRICA, KOJI TOSTATO E LIME
€ 20

MINISTRA DI PASTA DI LEGUMI, FUNGHI, AGLIO NERO E TARTUFO
€ 22

Secondi

CARDONCELLO ARROSTO, TOPINAMBUR, NOCCIOLE E RIBES
€ 23

CAPRIOLO, FONDO VEGETALE E VERDURE DI STAGIONE
€ 26

ANATRA ALLA BRACE, CIME DI RAPA E ZUCCA
€ 24

ASTICE, PORCINI MARINATI, SOIA AI PORCINI E SALSA OLANDESE
€ 36

Desserts

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

LIMONE E VANIGLIA
€ 10

LA NOSTRA SACHER
€ 10

Degustazione 6 PORTATE

(a scelta dello Chef)

€ 55

Bevande escluse

VINO IN ABBINAMENTO AL CALICE

3 CALICI 25€

4 CALICI 30€

Per i tavoli composti da più di 4 coperti si chiede di scegliere il menu degustazione per questioni di servizio

È necessaria la partecipazione di tutti commensali allo stesso menù degustazione.

