

"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

19

VENTRESCA DI TONNO STAGIONATA, FICHI, MANDORLA E OLIO ALLE FOGLIE DI FICO

17

RAVIOLI DI SCAMPI, FOIE GRAS E TARTUFO ESTIVO

19

SPAGHETTINO FREDDO, MANDORLA E GAMBERI ROSSI

17

Primi

LINGUINA AI RICCI DI MARE E Tè NERO AFFUMICATO

20

RISO DI GRANO AL LIME, SUMAC, PAPRIKA AFFUMICATA E KATZUOBUSHI

18

RAVIOLI DI MELANZANA BRUCIATA E POLVERE DI LIQUIRIZIA

18

PLIN DI GENOVESE DI MANZO, AL TARTUFO NERO

20

Secondi

PICCIONE MATURATO NELLA CERA D'API, MELA E POLLINE

28

CONIGLIO RIPIENO DI PANCETTA AFFUMICATA E PEPERONI

22

TONNO STRACCIATELLA AFFUMICATA E AMARENE

24

CAPESANTE, CAROTE E MISO

23

Desserts

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

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

YOGURT ALLA VANIGLIA, CARAMELLO E NOCCIOLE
10

MELA E MANDORLA
(Senza zuccheri aggiunti)
8

Degustazione 6 PORTATE

(a scelta dello Chef)
55

*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 al menù degustazione.*

VINO IN ABBINAMENTO AL CALICE
QUATTRO CALICI 30
TRE CALICI 25

PANE E COPERTO
2 EURO A PERSONA

CARTA DEI VINI



