

"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 SPIGOLA
19

TARTARE DI RAPA ROSSA, RUCOLA SENAPATA E LIMONE FERMENTATO
17

MARITONZO CON MAZZANCOLLA FRITTA, SHISO E GEL DI PONZU
18

GYOZA DI SCAMPO, FOIE GRAS E TARTUFO NERO
19

SPAGHETTINO FREDDO, MANDORLA E GAMBERI ROSSI
18

Primi

RISO DI GRANO, CROSTACEI E LAPSANG SUCHONG
20

MINESTRA DI BOSCO....pasta mista di legumi, funghi e tartufo nero (senza glutine)
20

PLIN DI CARCIOFI ALLA ROMANA, CAPRINO E MENTUCCIA
20

TORTELLI DI CIAUSCOLO, ZUCCA E MANDARINO
20

Secondi

CARDONCELLO ARROSTO, SOIA AI PORCINI, TOPINAMBUR, RIBES E NOCCIOLE
26

QUAGLIA GLASSATA CON PURÈ DI PATATE E TARTUFO NERO
26

STARNA, FUNGHI SHITAKE E CASTAGNE NERE
32

CONIGLIO IN PORCHETTA, CON SALSA AL PEPE VERDE E FRUTTO DELLA PASSIONE
28

Desserts

SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO FONDENTE E GELATO ALLO ZENZERO (20 MINUTI)
10

ANANAS GRIGLIATO, GELATO ALL'OLIO EVO E BASILICO
10

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

MONT BLANC
10

PERCORSO 6 PORTATE

(a scelta dello Chef)

55

PERCORSO 8 PORTATE

70

(a scelta dello Chef)

NB: Per i tavoli composti da 4 coperti in su, si chiede gentilmente 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, BURRO E OLIO
3 EURO A PERSONA

CARTA DEI VINI



