

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

CHEVICE DI PESCATO
19

SASHIMI DI PESCATO CETRIOLO BARBECUE E STRACCIATELLA AFFUMICATA
17

RAVIOLI DI SCAMPI, FOIE GRAS E TARTUFO ESTIVO
19

CALAMARO, ASPARAGI, PISELLI E PONZU
16

Primi

SPAGHETTONE BURRO E LIEVITO (OMAGGIO A CAMANINI)
18

LINGUINA AI RICCI DI MARE E CROSTACEI
20

RAVIOLI CAPONATA 2.0
18

RISO DI SEMOLA, CAPRINO E THÈ NERO AFFUMICATO
18

Secondi

PICCIONE MATURATO NELLA CERA D'API, MELE E GINESTRA
32

TONNO TATAKI, ASPARAGI BIANCHI E DRAGONCELLO
20

MINI BURGER DI WAGYU, KIMCHI DI VERZA E PATATINE FRITTE
25

CAPELANTE, CAROTE E MISO
24

Desserts

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

SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO , SORBETTO AL POMPELMO
10

VANIGLIA, CAMELLO E NOCCIOLE
10

Degustazione SEI PORTATE

(a scelta dello Chef)

55

VINO IN ABBINAMENTO AL CALICE

QUATTRO CALICI 30

TRE CALICI 25

PANE E COPERTO
2 EURO A PERSONA

*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.

