

"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**

18

**GYOZA AL RAGÙ DI CALAMARO, BRODO DASHI E KATZUOBUSHI**

17

**BROCCOLO SICILIANO IN TEMPURA, FONDUTA DI CAPRINO E CIPOLLA DI TROPEA**

17

## **Primi**

**RISO DI GRANO, CASTAGNE, WHISKEY E MELA**

20

**MINESTRA DI BOSCO....pasta mista di legumi, funghi e tartufo**

20

**RAVIOLI DI MELANZANA BRUCIATA E POLVERE DI LIQUIRIZIA**

18

**TORTELLI FRITTI, RIPIENI DI ZUCCA, SALVIA E ACETO BALSAMICO**

20

## **Secondi**

**CARDONCELLO ARROSTO, GLASSATO CON SOIA AI PORCINI, TOPINAMBUR, RIBES E NOCCIOLE**

26

**QUAGLIA GLASSATA CON PURÈ DI PATATE E TARTUFO NERO**

24

**ZUPPA DI PESCE TUTTA DA MANGIARE**

28

**CONIGLIO IN PORCHETTA, FRICASSEA E UVA**

26

## **Desserts**

**GELATO VANIGLIA, ARACHIDI, CIOCCOLATO**  
10

**ANANAS GRIGLIATO, GELATO ALL'OLIO EVO E BASILICO**  
10

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

### **Degustazione 6 PORTATE**

*(a scelta dello Chef)*

**55**

### **ESPERIENZA CHEF TABLE 8 PORTATE**

**65**

*(disponibile solo al bancone)*

**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**



