

*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**

**CAPELLINI D'ANGELO, MANDORLA E GAMBERI ROSSI DI MAZARA**  
€ 17

**CARCIOFI, PATATE E PREZZEMOLO**  
€ 17

**CEVICHE DI SPIGOLA**  
€ 18

**RAVIOLI DI SCAMPI, FOIE GRAS E TARTUFO NERO**  
€ 19

### **Primi**

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

**CANNELLONI DI LEPRE ALLA ROYALE**  
€ 22

**LINGUINA BURRO OSTRICA, KOJI TOSTATO E LIME**  
€ 20

**MINISTRA DI BOSCO, FUNGHI, AGLIO NERO E TARTUFO**  
€ 22

### **Secondi**

**CARDONCELLO ARROSTO, TOPINAMBUR, NOCCIOLE E RIBES**  
€ 23

**CAPRIOLO, FONDO VEGETALE E PURÈ DI PATATE ALLA FRANCESE**  
€ 26

**ANATRA ALLA BRACE, CIME DI RAPA E ZUCCA**  
€ 24

**ASTICE, PORCINI MARINATI E SOIA AI PORCINI**  
€ 36

### **Desserts**

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

**LIMONE E VANIGLIA**  
€ 10

**MOUSSE ALLE ARACHIDI, CARMELLO SALATO e YOGURT ALLA LAVANDA**  
€ 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.*

