

Antipasti

SPAGHETTINO FREDDO, MANDORLA, GAMBERI ROSSI E LIME
€17

GYOZA DI SCAMPI, FOIE GRAS E TARTUFO ESTIVO
€ 19

CHEVICE DI SPIGOLA
€ 19

SEDANO RAPA, LIME ED ERBA CIPOLLINA
€ 17

Primi

RISO DI GRANO ALLE ERBE SELVATICHE E RAGÙ DI CALAMARO AL NERO
€ 18

MELANZANA ALLA PARMIGIANA, FONDUTA E BASILICO
€ 17

LINGUINA BURRO OSTRICA, KOJI TOSTATO E LIME
€ 20

PLIN DI GENOVESE DI MANZO, DOPPIA PANNA, TARTUFO NERO E RAPA ROSSA
€ 20

Secondi

CERVO, FRUTTI DI BOSCO, MISO NOCCIOLA E CARDONCELLI
€ 24

DIAFRAMMA DI MANZO, CAROTE E ARANCIA
€ 22

CALAMARO , KOMBUCHA DI SCIROPPO D'ACERO, FICHI E RADICCHIO*
€ 22

GUANCIA DI BUFALO, CIME DI RAPA E RAFANO
€ 24

Desserts

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

€ 10

PERE, PEPE, CACIO E PREZZEMOLO

€ 10

YOGURT ALLA LAVANDA, MOUSSELINE ALLE ARACHIDI E CARMELLO SALATO

€ 10

Degustazione 6 PORTATE

€ 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. Qualora si volesse scegliere le portate del Menù degustazione, si potrà fare con un sovrapprezzo.

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.