



# LE DEGUSTAZIONI

I MENÙ DEGUSTAZIONE SONO INTESI PER TUTTO IL TAVOLO

## • UN VIAGGIO IN TRE PIATTI • 40

Un percorso di **3 portate** a scelta dello Chef:  
per chi vuole provare la nostra cucina

## • EMPATIA • 60

Un percorso di **6 portate** a scelta dello Chef che vi darà  
modo di scoprire la nostra idea di cucina contemporanea

## • RADICI E RIFLESSIONI • 80

Un percorso di **8 portate** a scelta dello Chef che vi porterà  
attraverso i nostri grandi classici e oltre, scoprendo nuove  
sfumature di gusto e abbinamenti mai provati

---

### VINO IN ABBINAMENTO (AL CALICE)

4 CALICI <u>PREMIUM</u>	60
4 CALICI	30
3 CALICI	25



“CONSULTA  
LA NOSTRA  
CARTA  
DEI VINI”

PANE E SERVIZIO • 3€ A PERSONA



# MENÙ ALLA CARTA

<b>CEVICHE</b> • Pescato locale	<b>19</b>
<b>LARDO DI CALAMARO</b> • Piselli, asparagi e cipolline	<b>16</b>
<b>TARTARE DI PECORA</b> • Porro, ponzu e dragoncello	<b>14</b>
<b>INSALATA DI CARCIOFI</b> • Cedro e bottarga	<b>15</b>
<b>TRIPPA</b> • Di Rana pescatrice alla romana	<b>15</b>
<b>GYOZA DI SCAMPI</b> • Foie gras e tartufo nero (3 pz.)	<b>19</b>
<b>TORTELLI DI CARCIOFO</b> • Caprino e fiori di camomilla	<b>20</b>
<b>RISO DI SEMOLA</b> • Blu di bufala, bergamotto e limone nero	<b>22</b>
<b>LINGUINA RICCI DI MARE</b> • Tè lapsang suchong	<b>22</b>
<b>PICI DI SEDANO RAPA</b> • Aglio nero e tartufo	<b>20</b>
<b>GYOZA VEGETALI</b> • In brodo al fieno greco e latte di cocco (4 pz.)	<b>16</b>
<b>CALAMARO</b> • Beurre blanc ai clementini e insalata di puntarelle	<b>20</b>
<b>CARDONCELLO</b> • Topinambur, nocciole e ribes	<b>24</b>
<b>RANA PESCATRICE</b> • Salsa bouillabaisse e semi di finocchiella	<b>28</b>
<b>ANATRA</b> • Salsa di ribes e porto, pelle croccante	<b>26</b>
<b>QUAGLIA RIPIENA</b> • Salsa bordolese e purè alla francese	<b>30</b>

---

## DOLCI

<b>ANANAS GRIGLIATO</b> • Gelato all'olio extravergine di oliva	<b>10</b>
<b>TORTA DI ROSE</b> • Crema inglese alla vaniglia	<b>10</b>
<b>UOVO NEL BOSCO</b> • Cheesecake al frutto della passione	<b>10</b>
<b>CIOCCOLATO E COCCO</b> • Meringa e sorbetto al cocco	<b>10</b>