

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

CENTROFOLO VIOLA E GAZPACHO DI CETRIOLO E FINOCCHIETTO
€18

GAMBERI VIOLA, PISELLI, MISO ALLA NOCCIOLA E BASILICO
€ 19

CALAMARO , TEMPURA DI SHISO E GEL ALLO YUZU
18€

CARCIOFO ALLA GIUDIA, SALSA AL VERMUTH ROSSO
€ 17

Primi

SPAGHETTONE ALLE CANOCCHIE
€ 20

RAVIOLI DI PATATE RIPIENI DI BRASATO DI LEPRE, PANNA BRUCIATA E TARTUFO NERO
€ 20

GNOCCHI DI SEDANO RAPA, CAPRINO E LEVISTICO
€ 20

LINGUINA BURRO D'OSTRICA, LIME E KOJI TOSTATO
€ 20

Secondi

PICCIONE IN PORCHETTA RIPIENO DI FOIE GRAS
€ 32

UOVO POCHÈ, FUNGHI E BURRO AI CROSTACEI
€ 20

TONNO TATAKI, STRACCIATELLA E AMARENE
€ 24

MINI BURGER DI WAGYU, MAIONESE AL MISO, KIMCHI DI VERZA E PATATE FRITTE
€ 25

Desserts

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

SOUFFLÈ ALLA NOCCIOLA, GELATO AIIO YOGURT
€ 10

TORTA DI ROSE , CREMA INGLESE ALLA VANIGLIA
€ 10

Degustazione 6 PORTATE

(a scelta dello Chef)

€ 55

Bevande escluse

VINO IN ABBINAMENTO AL CALICE

3 CALICI 25€

4 CALICI 30€

PANE E COPERTO

2€ 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.

