

metis

LE DEGUSTAZIONI

I MENÙ DEGUSTAZIONE SONO INTESI PER TUTTO IL TAVOLO

• EMOZIONI SENSORIALI •

Percorso 8 portate

AMUSE BOUCHE

SPAGHETTINO, MANDORLA E GAMBERI

ROSSI

GYOZA DI SCAMPI, FOIE GRAS E TARTUFO

CEVICHE DI PESCATO

LINGUINA CILIEGINO

RISONI AL BLU DI BUFALA, BERGAMOTTO E

LIMONE NERO

CARDONCELLO, TOPINAMBUR, RIBES E

NOCCIOLE

ANANAS, GELATO ALL'OLIO E BASILICO

PAVLOVA ALLA FRAGOLA

PICCOLA PASTICCERIA

90

• ALCIMIA DEL GUSTO •

Percorso 6 portate a scelta dello chef

70

• MENÙ ESTIVO •

Un Percorso di 4 portate, con calice di vino incluso

50

ABBINAMENTO VINI

3 CALICI 25 P.P

4 CALICI 30 P.P

4 CALICI PREMIUM
CON CORAVIN 60 P.P

PANE E SERVIZIO • 3€ A PERSONA

CARTA DEI VINI



*IN APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO CE 1169/2011, NEL NOSTRO LABORATORIO SONO PRESENTI DIVERSI ALIMENTI ALLERGENI. SI PREGA QUINDI DI COMUNICARE
QUALSIASI TIPO DI ALLERGIA AL NOSTRO PERSONALE.

IL CRUDO DI PESCE SOMMINISTRATO È TUTTO ABBATTUTO TERMICAMENTE A -20°, COME PRESCRITTO DAL REGOLAMENTO CE 853/2004



MENÙ ALLA CARTA

| | |
|---|-----------|
| CEVICHE • Pescato del giorno | 19 |
| TARTARE DI AGNELLO • Tosazu, tartufo nero | 15 |
| SPAGHETTINO FREDDO • Mandorla , lime e scampi | 15 |
| MARITONZO SALATO • Gambero fritto, shiso e ponzu | 9 |
| | |
| RISONI • Blu di Bufala, bergamotto e limone nero | 20 |
| SPAGHETTONI • Burro Affumicato, limone salato e alloro | 20 |
| TORTELLI VEGETALI • Doppia panna e tartufo | 22 |
| LINGUINE • all'Astice "al Bronzo" | 25 |
| | |
| AGNELLO FRITTO • Fagiolini all'agro | 28 |
| QUAGLIA • Glassata con pure di patate | 28 |
| CONIGLIO RIPIENO • Gamberoni e nduja | 30 |
| CARDONCELLO • Topinambur, nocciole e ribes | 26 |

DOLCI

| | |
|---|-----------|
| UOVO NEL BOSCO | 14 |
| PAVLOVA ALLA FRAGOLA | 12 |
| TORTA DI ROSE, CREMA ALLA VANIGLIA | 12 |
| ANANAS E GELATO ALL'OLIO DI OLIVA | 12 |
| ANGURIA, CIOCCOLATO E RHUM | 12 |