

"Benvenuti Da "Metis", derivato dall'antica parola greca che significa saggezza creativa, dove il nome si riflette nell'essenza della nostra cucina. Metis rappresenta l'intelligenza e la maestria culinaria che caratterizzano i piatti che serviamo. Ogni pietanza è una testimonianza della nostra attenzione alla tradizione, ma anche alla ricerca incessante di nuove e affascinanti esperienze gastronomiche."

Antipasti

CHEVICE DI PESCATO DEL GIORNO

19

TARTARE DI RAPA ROSSA, RUCOLA SENAPATA E LIMONE FERMENTATO

17

MARITONZO CON MAZZANCOLLA FRITTA, SHISO E GEL DI PONZU

18

GYOZA DI RAGÙ DI CALAMARO, BRODO DASHI E KATZUOBUSHI

18

Primi

RISO DI GRANO, WHISKEY, CASTAGNE E MELA

20

MINISTRA DI BOSCO....pasta mista di legumi, funghi e tartufo nero (senza glutine)

20

PICI DI SEDANO RAPA, AGLIO NERO E TARTUFO

22

TORTELLI RIPIENI DI ZUCCA FRITTI, TALEGGIO, SALVIA E ACETO BALSAMICO

20

Secondi

CARDONCELLO ARROSTO, SOIA AI PORCINI, TOPINAMBUR, RIBES E NOCCIOLE

26

QUAGLIA GLASSATA CON PURÈ DI PATATE E TARTUFO NERO

26

PICCIONE, RAPA ROSSA, RADICCHIO e SEMI DI SENAPE

28

CONIGLIO IN PORCHETTA, CON SALSA AL PEPE VERDE

26

Desserts

SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO FONDENTE E GELATO ALLO ZENZERO (20 MINUTI)
10

ANANAS GRIGLIATO, GELATO ALL'OLIO EVO E BASILICO
10

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

PERCORSO 6 PORTATE

(a scelta dello Chef)

55

ESPERIENZA CHEF TABLE 8 PORTATE

65

(a scelta dello Chef)

*Per i tavoli composti da 4 coperti in su, si chiede di scegliere il menu degustazione per questioni di servizio
È necessaria la partecipazione di tutti commensali al menù degustazione.*

VINO IN ABBINAMENTO AL CALICE

QUATTRO CALICI 30

TRE CALICI 25

PANE E COPERTO
2 EURO A PERSONA

CARTA DEI VINI



