



Antipasti

Crostacei, cetrioli, capperi, guacamole e rosa

● ● ●
22.00

Tonno rosso, pappa al pomodoro, acciuga e rucola

● ● ●
22.00

Baccalà, spinaci, aneto e shitake

● ● ●
22.00

Triglia frita, succo verde, agrumi e carota

● ● ●
22.00

Tartare di manzo, peperone, ricotta di capra e limone

● ● ●
23.00

Alette di pollo Teryaki, cipollotto e sesamo

● ● ●
20.00

Primi piatti

Spaghettone, alice, zafferano, aneto e arancia

● ● ● ● ●
23.00

Fagottini in zuppa di pesce

● ● ● ● ●
23.00

Riso, pomodoro, cozze e pecorino

● ● ● ●
23.00

Mezzemaniche alla carbonara

● ● ● ●
20.00

Tagliatelle duri di pollo, burro, Parmigiano Reggiano e ginepro

● ● ● ●
20.00

Secondi piatti

Crostacei	●
130.00/kg	
Pescato alla brace, melanzane, miso e soia	● ● ●
25.00	
Maialino, albicocca e menta	● ● ● ●
25.00	
Piccione, fichi e porto bello	● ● ●
25.00	

Dolci

Pistacchio, yogurt e lampone	● ● ●
10.00	
Zafferano, rabarbaro e lime	● ● ●
10.00	
Crespelle arancia e basilico	● ● ● ●
10.00	

LA SOSTANZA

Menù degustazione da 6 portate
65.00

LA SCOPERTA

Menù degustazione da 8 portate
85.00

Per i tavoli superiori a 4 persone è richiesto il menù degustazione

Di seguito la legenda delle sostanze che provocano allergie o intolleranze

NERO (cereali contenenti glutine): grano, segale, orzo, avena, farro, kamut

BLU: pesce, crostacei, molluschi

GIALLO: uova e prodotti a base di uova

VERDE: frutta secca, semi, arachidi e soia

ROSSO: latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)