

Menu "Madre Terra"

La nostra ricerca lasciandoci guidare dal continuo mutamento della natura

"Dalla credenza e dall'orto..."
Bianco e nero di melanzana e tartufo estivo
Omelette di barbabietola, pomodori verdi, crema di banana fermentata e cagliata di latte
Chicche di grano arso, fonduta di stracchino di pecora, mostarda di pere e ragù di asparagi
Insalata tiepida di fagiolini con pesto di zucchine e lattuga di mare, gazpacho di crescione d'acqua e fiore di zucca croccante
Capellini in ristretto di funghi porcini, cremoso di zafferano e quinoa croccante
Babà in rosso
Albicocca, mandorla e olive leccine
Crema fredda di latte caramellato, sorbetto di pesca e salvia, pomodorini canditi alla vaniglia e frollino di mais tostato

€ 30,00 a persona, vini esclusi. Il menu è per l'insieme dei commensali.

Menu "Evoluzione"

Omaggio alla cucina italiana attraverso gli ingredienti, la tecnica e il gusto.

Ostrica, pollo e caviale
Insalata di capesante, cicoria, latte di mandorla e ricci di mare
Tagliolini alla marinara
Fagioli zollini in brodo di stoccafisso, crema di midollo alla brace e scampi in giardiniera
Lumache al verde, taccole, avocado leggermente piccante, salsa di cocco e tè verde
Petto d'anatra al frutto della passione, indivia e parfati dei suoi fegatini
Mais 100%: raviolo di farina di mais con farcia di polenta al ginepro, scottiglia di coniglio, succo di olive celline e gocce di estratto di abete bianco
Mango, lime, latte di soia e anice stellato
Green cake

€30,00 a persona, vini esclusi. Questo menu è per l'insieme dei commensali.

Gli antipasti

alla carta

Battuta di vacca vecchia al coltello, zabaione tiepido, crema di mandorle e tartufo nero pregiato	€ 120
Sandwich di baccalà, estratto di rucola, verdure in giardiniera al burro salato e sorbetto di sedano	€ 80
Lamelle di ricciola marinata all'aceto affumicato, senape in dolceforte, salsa di bagna cauda, caviale e bignet croccanti di ceci al coriandolo	€ 80
Uovo di montagna cotto in meringa e poi fritto, spuma tiepida di patate, funghi porcini, cavolo nero e gelatina di prosciutto crudo	€ 80

I primi

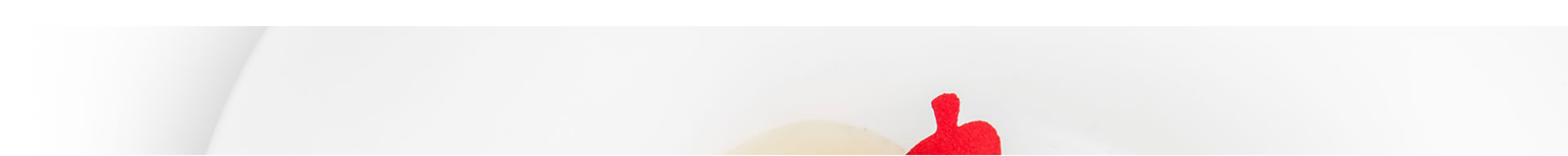
alla carta

Pici di pane integrale, passato di fagioli zollini, acciughe salate e poi fritte, limone e briciole di pane al tonno essiccato	€ 80
Girtondo di agnolotti farciti di farosona in umido, crema di Parmigiano Reggiano 40 mesi, olio di noci tostate e cicoria	€ 80
Ravioli di scarola e mascarpone arrostiti e non bolliti, bottarga di muggine e spuma di aringa	€ 80

I secondi

alla carta

Filetti di triglia arrostiti, succo di peperone, manuzzelle al finocchietto, gocce di dragoncello e limone in carpione	€ 120
Trancio di rombo chiodato cotto in pasta di sale ed erbe, salsa ridotta di calamari arrostiti e radicchio trevigiano all'olio di sesamo	€ 120
Filetto di scorfano al vapore e poi fritto con ristretto di caciucco, bietoline alla senape e olio di pomodoro alla brace	€ 120
Doppia costoletta di vitello alle erbe bruciate, rapa bianca gratinata al tartufo nero pregiato, salsa di pane tostato e liquorizia, animelle fondenti al succo di olive taggiasche	€ 120
Maialino di razza roma romagnola cotto allo spiedo, la sua coscia fondente, panna cotta di cipolle allo yuzu e salsa di anguilla affumicata	€ 120
Piccione "quasi in tempura" con ciliegie al vermouth, melanzane fondenti e lardon marinati	€ 120
Formaggi italiani dal carrello	€ 50



I dolci

alla carta

Lampone, yogurt di pecora e aceto di abete bianco	€ 50
Soufflé brulée alla vaniglia, con gelato al panforte e salsa al vin santo	€ 75
Crema fredda di latte caramellato, sorbetto di pesca e salvia, pomodorini canditi alla vaniglia e frollino di mais tostato	€ 50
Tartufo di cioccolato fondente, granita di mirtillo dell'Amiata, zabaione al rum scuro	€ 50
Green cake	€ 50
Selezione di gelati e sorbetti	€ 50

PRENOTA

