



MENÙ
ESTATE

DEGUSTAZIONI

PERCORSI STUDIATI PER FARVI APPREZZARE IN PIENO LA NOSTRA
CUCINA INDIPENDENTE

I MENÙ DEGUSTAZIONE PREVEDONO
L'USCITA DI PIATTI SELEZIONATI DALLA CARTA O ALTRI
SPERIMENTALI FUORI MENÙ

RACCONTO

8 PORTATE MARE/TERRA

60

+ ABBINAMENTO VINI/BEVANDE

110

SU RICHIESTA POSSIBILE SCELTA VEGETARIANA / VEGANA / NO PESCE

AQUA

8 PORTATE DI MARE

70

+ ABBINAMENTO VINI/BEVANDE

120

FABULA

11 PORTATE MARE/TERRA

90

+ ABBINAMENTO VINI/BEVANDE

150

LA SCELTA DEI MENÙ DEGUSTAZIONE
È DA INTENDERSI PER TUTTO IL TAVOLO

ANTIPASTI

OMBRINA
ANGURIA
CETRIOLO
YOGURT ACIDO
19



TRIGLIETTA LARDELLATA ALLA BRACE
CREMA DI FAGIOLINI E COCCO
OLIO AL FIENO GRECO
18



PAN BRIOCHE
NDUJA GIOVANE ARTIGIANALE 🌶️🌶️
FONTINA
19

LEGUMI IN INSALATA
ZUCCHINA TROMBETTA FERMENTATA
DRESSING AL DRAGONCELLO
18



= SENZA LATTOSIO



= SENZA GLUTINE



= SCELTA VEGETARIANA / VEGANA

PRIMI

RISOTTO E ANGUILLA
PRUGNE LATTOFERMENTATE
POLVERE DI BIETA
23



TAGLIOLINI ARTIGIANALI
VONGOLE
BURRO NERO ALLE ACCIUGHE
22

BOMBA DI RISO SELVAGGIO
RAGÙ DI FARAONA
CICCIOLI FROLLI
21

GNOCCHETTI ALLE OLIVE
POMODORO FERMENTATO
KEFIR DI LATTE
21



SECONDI

TONNO
MELONE FERMENTATO
CREMA DI VERZA
23



WAGYU ALLA BRACE
DAIKON
CAVIALE
29



YAKITORI DI OCA
FICHI IN SCIROPPO DI ACETO E MUSCOVADO
24



MELANZANA GLASSATA
PEPERONCINO, AGLIO E ZENZERO
19



DOLCI

CRUMBLE DI MAIS
NOODLES DI ZENZERO
ARACHIDI SABBIAIE
11

TORTA DI RISO
CREMA DI LATTE DI CAPRA E BASILICO
PESCHE FERMENTATE
10



BROWNIES ALL'ALBICOCCA FERMENTATA
GELATO ALLA CAROTA
9

SEMIFREDDO AL CARDAMOMO
AFFOGATO NEL CAFFÈ
8



CAFFÈ

RISTRETTO INTENSO
UN RISTRETTO DALLE INTENSE NOTE DI LEGNI AROMATICI E SPEZIATE

BRAZIL
MISCELA DOLCE E VELLUTATA CON SENTORI DI MIELE E CEREALI

INDIA
NOTE AROMATICHE SPEZIATE, PORTA CON SE I PROFUMI DELL'INDIA

DECAFFEINATO
DECAFFEINIZZAZIONE 100% NATURALE SUL CHICCO ANCORA VERDE