

MATERIAPRIMA

OSTERIA CONTEMPORANEA

Piccola Degustazione

In 3 portate selezionate dallo chef € 45

Abbinamento Vino € 25

Degustazione

In 5 portate selezionate dallo chef € 55

Abbinamento Vino € 35

La Degustazione

Territorio e innovazione in 8 portate € 70

Abbinamento Vino € 40

E' possibile selezionare a Vs scelta le portate dei menù degustazione indicati con un sovrapprezzo.

E' necessaria la partecipazione di tutti i commensali allo stesso menù degustazione.

Menù

<i>Zuppa di mozzarella, alici, trapanese di finocchietto</i>	22	<i>Coniglio in porchetta, aria alla soia</i>	26
<i>Spada arrosto, caponata ghiacciata</i>	24	<i>Colombaccio in fricasea, pungitopo, liquirizia</i>	28
<i>Calamaro sporco, melanzane strascinate, mezcza</i>	24	<i>Pescato in potacchio, peperone, capperi</i>	26
<i>Bufalo crudo, petartera, arancia</i>	24	<i>Animelle al cacao, prezzemolo, kumquat</i>	26
<i>Triglia, supreme di San Marzano, murici</i>	24	<i>Cervo, lampone alla brace, fondo bruno vegetale</i>	28
<i>Spaghettoni in rosa, crostacei, pepe e rosa</i>	25		
<i>Tortelli, anguilla, grano, pesca e rosmarino</i>	24		
<i>Risotto, zenzero, olio bbq di gamberi, ricci di mare</i>	24		
<i>Gnocchi di cipolle arrosto, capretto, alloro</i>	24		
		Desserts	
		<i>Il limone</i>	12
		<i>Cioccolato bianco, caramello salato, lavanda</i>	12
		<i>Cocco, caffè, cioccolato</i>	12
		<i>Melone, mandorla e marsala</i>	12

**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