

# MATERIAPRIMA

OSTERIA CONTEMPORANEA

## **Degustazione**

*In 5 portate selezionate dallo chef € 70*

*Abbinamento Vino € 40*

## **La Degustazione**

*Territorio e innovazione in 8 portate € 90*

*Abbinamento Vino € 50*

## **Menù**

<i>Ventresca di tonno, cavolfiore, ponzu</i>	<b>30</b>
<i>Lenticchie in assoluto di crostacei</i>	<b>24</b>
<i>Calamaro, latte brusco, noci, radicchio</i>	<b>24</b>
<i>Carota gialla, kiwi, zafferano</i>	<b>22</b>
<i>Bufalo crudo, petartera, agrumi</i>	<b>24</b>
<i>Rosa di carciofo, spigola, mentuccia</i>	<b>25</b>
<i>Spaghetto affumicato...</i>	
<i>cagliata di capra, limone bruciato, caviale</i>	<b>24</b>
<i>Tortelli di campo, mela cotogna, sette spezie</i>	<b>24</b>
<i>Risotto cacio e pepe, genovese di capretto</i>	<b>26</b>
<i>Minestra di bosco</i>	<b>26</b>

<i>Coniglio in porchetta, aria alla soia</i>	<b>26</b>
<i>Colombaccio, brodo di funghi, castagne, tartufo</i>	<b>30</b>
<i>Triglia, rapa acida, sommacco</i>	<b>26</b>
<i>Animelle al cacao, prezzemolo, kumquat</i>	<b>26</b>
<i>Cervo, lampone alla brace, fondo bruno vegetale</i>	<b>28</b>
<i>Tutto il porcino...</i>	<b>30</b>

*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*

## **Dessert**

<i>Cannellone di crema, fichi d'India, mandorle</i>	<b>12</b>
<i>Pomelo, pan brioche, liquirizia</i>	<b>12</b>
<i>Cioccolato bianco, caramello salato, lavanda</i>	<b>12</b>
<i>Caldarroste, mandarino, olio di alloro</i>	<b>12</b>

*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.*