

Degustazione

In 5 portate selezionate dallo chef € 90

Abbinamento Vino € 50

La Degustazione

Territorio e innovazione in 8 portate € 110

Abbinamento Vino € 70

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.

Il menù alla carta è disponibile per tavoli non superiori alle 4 persone.

Menù

		<i>Anatra, cocomero, vermouth</i>	40
<i>Pomodoro all'assassina</i>	30	<i>Animella, latte di fieno, mais, lievito</i>	38
<i>Sauté di erbe di lago, cefalo affumicato</i>	35	<i>Lumache e lumache</i>	38
<i>Calamaro, riso acido, cicoria, pompelmo</i>	35	<i>Ricciola, cannolicchi, Champagne, tapioca</i>	40
<i>Bufalo tonnato, ostriche, fricassea</i>	35	<i>Cervo, lampone alla brace, fondo bruno vegetale</i>	40
<i>Trippa di vitello, scampi, mentuccia</i>	35	<i>Pecora Cruda, anguilla alla brace</i>	38
<i>Melanzana, basilico acido, blu di bufala</i>	30	<i>Polpo, bbq di moscardini, tzatziki di aglione</i>	38
<i>Spaghetto "Pietro Massi" – Calibro 38</i>	35		
<i>Tortelli di Bassiano, crioestrazione di melone</i>	35		
<i>Risotto, visciole, colombaccio, cacao</i>	38		
<i>Fusillone gambero rosso e peperoni</i>	38		
		Dessert	
		<i>Uva fragola, pomodoro, mascarpone</i>	15
		<i>Tutte le pesche, rosmarino</i>	15
		<i>Cioccolato bianco, caramello salato, gelsomino</i>	15
		<i>Caffè, cacao crudo, cardamomo nero</i>	15

**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