

# MATERIAPRIMA

OSTERIA CONTEMPORANEA

## 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>Animella, mela cotogna, daikon</i>                  | <b>35</b> |
| <i>Ostrica, coppa, bergamotto</i>                           | <b>30</b> | <i>Colombaccio, cardamomo nero, tartufo</i>            | <b>40</b> |
| <i>Calamaro e coniglio</i>                                  | <b>35</b> | <i>Guancia, mirtilli, mortella</i>                     | <b>35</b> |
| <i>Carciofo, dragoncello, liquirizia</i>                    | <b>28</b> | <i>Pescato, cannolicchi, Champagne, tapioca</i>        | <b>40</b> |
| <i>Bufalo, cavolfiori, acciughe, limone</i>                 | <b>30</b> | <i>Cervo, lampone alla brace, fondo bruno vegetale</i> | <b>40</b> |
| <i>Trippa di vitello, scampi, mentuccia</i>                 | <b>35</b> | <i>Pecora Cruda, anguilla alla brace</i>               | <b>35</b> |
| <i>Brioche fondente, baccalà, caviale</i>                   | <b>35</b> | <i>Polpo, bbq di moscardini, tzatziki di aglione</i>   | <b>35</b> |
| <i>Spaghetto, gambero viola, olive affumicate</i>           | <b>30</b> | <i>Angello, cotoletta di broccoletti, genovese</i>     | <b>38</b> |
| <i>Risotto in rosso, cesanese, cinghiale, karkadè</i>       | <b>35</b> |  |           |
| <i>Passatelli di ricci di mare, brodo di zuppa di pesce</i> | <b>35</b> |  |           |
| <i>Agnolotti di bosco, panna e piselli selvatici</i>        | <b>30</b> |  |           |
| <i>Claudio e Tartufo</i>                                    | <b>30</b> |  |           |
|   |           | <b>Dessert</b>   |           |
|   |           | <i>Selezione di Formaggi...</i>                        |           |
|   |           | <i>fondo di frutta, miele di castagno</i>              | <b>15</b> |
|   |           | <i>Tatin di bosco, pere, funghi, mandarino amaro</i>   | <b>15</b> |
|   |           | <i>Pane, zucchero, olio</i>                            | <b>15</b> |
|   |           | <i>Cioccolato bianco, caramello salato, gelsomino</i>  | <b>15</b> |
|   |           | <i>La crema...</i>                                     | <b>15</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*