

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>Ostrica, coppa, bergamotto</i>	30	<i>Animella, mela cotogna, daikon</i>	35
<i>Calamaro e coniglio</i>	35	<i>Colombaccio, cardamomo nero, tartufo</i>	40
<i>Carciofo, dragoncello, liquirizia</i>	28	<i>Guancia, mirtilli, mortella</i>	35
<i>Bufalo, cavolfiori, acciughe, limone</i>	30	<i>Pescato, cannolicchi, Champagne, tapioca</i>	40
<i>Trippa di vitello, scampi, mentuccia</i>	35	<i>Cervo, lampone alla brace, fondo bruno vegetale</i>	40
<i>Brioche fondente, baccalà, caviale</i>	35	<i>Pecora Cruda, anguilla alla brace</i>	35
<i>Spaghetto, gambero viola, olive affumicate</i>	30	<i>Polpo, bbq di moscardini, tzatziki di aglione</i>	35
<i>Risotto in bianco... limone</i>	30	<i>Agnello, concentrato di funghi, petartera</i>	38
<i>Passatelli di ricci di mare, brodo di zuppa di pesce</i>	35		
<i>Ricordo di una Bazzoffia</i>	30		
<i>Claudio e Tartufo</i>	30		
		Dessert	
		<i>Pane, zucchero, olio</i>	15
		<i>Cioccolato bianco, caramello salato, gelsomino</i>	15
		<i>Cicoria, camomilla, amaretto</i>	15
		<i>Favetta e Bufala</i>	15
		<i>Selezione di Formaggi...</i>	
		<i>fondo di frutta, miele di castagno</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

MATERIAPRIMA

OSTERIA CONTEMPORANEA

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.