

MATERIAPRIMA

OSTERIA CONTEMPORANEA

Prefazione

In 3 portate selezionate dallo chef € 55

Abbinamento Vino € 25

Intro

In 5 portate selezionate dallo chef € 90

Abbinamento Vino € 50

Territorio e Innovazione

In 8 portate selezionate dallo chef € 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>Gamberina, lingua, gelato di lago</i>	30
<i>Ricciola, sempreverde, panelle</i>	35
<i>Pappa al pomodoro bruciato</i>	28
<i>Trippa di vitello, scampi, mentuccia</i>	35
<i>Tonno, burrata, visciole fermentate</i>	35
<i>Melanzana glassata, strascinata, bruciata</i>	28
<i>Pecora Cruda, anguilla alla brace</i>	35
<i>Spaghettono, limone, ristretto di zuppa di pesce</i>	30
<i>Tortello di maialino, uva fragola, petartera</i>	35
<i>Risotto alle erbe amare, astice, blu di bufala</i>	35
<i>"Claudio" e tartufo</i>	28
<i>Fusillo shakerato, ricci di mare, albicocche</i>	35
<i>Candela ripassata, gallo e galletti</i>	30

<i>Triglia, hibiscus, misticanza</i>	38
<i>Animella, pinoli, basilico</i>	35
<i>Colombaccio alla cacciatora</i>	40
<i>Anatra, fichi verdi, 'nduja</i>	38
<i>Wellington di Pescato, miso, frutti di mare</i>	40
<i>Cervo, lampone alla brace, fondo bruno vegetale</i>	40
<i>Agnello, melanzana affumicata, mezcal</i>	38

Dessert

<i>Mora, moretta, lavanda, violetta</i>	18
<i>Cioccolato bianco, caffè, caramello agli agrumi</i>	18
<i>Sacher estiva</i>	18
<i>Caprese e caprese</i>	18
<i>Selezione di Formaggi...</i>	18

**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