

MATERIAPRIMA

OSTERIA CONTEMPORANEA

Prefazione

In 3 portate selezionate dallo chef € 60

Abbinamento Vino € 30

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>Lumache di terra, rapette</i>	30
<i>Barracuda in carrozza, bagnacauda di Manaide</i>	35
<i>Tutto il Porcino</i>	40
<i>Mazzancolle, dripping di vegetali</i>	35
<i>Trippa di vitello, scampi, mentuccia</i>	35
<i>Capriolo e calamaro</i>	35
<i>Pecora Cruda, anguilla alla brace</i>	35
<i>Pasta con il tonno</i>	30
<i>Tortellini di anatra, latticello, vermouth</i>	32
<i>Risoni di ceci, gambero rosso, lardo e rosmarino</i>	35
<i>"Claudio" e tartufo</i>	35
<i>Minestra di Bosco</i>	35
<i>Gnocchi di zucca, galletti, blu di bufala, maracuja</i>	30

<i>Coniglio impolpato</i>	38
<i>Lenticchie, mandorla, genovese di cipolla</i>	28
<i>Animella, lime, liquirizia</i>	35
<i>Colombaccio, ricci di mare, zucca</i>	40
<i>Pescato, cavolfiore bruciato, lievito</i>	40
<i>Cervo, lampone alla brace, fondo bruno vegetale</i>	40
<i>Agnello... tra Agro Pontino e India</i>	38

Dessert

<i>Babà, ricotta, visciole</i>	18
<i>Cioccolato bruciato, arachidi, birra</i>	18
<i>Cookie, gianduia, mela e tartufo</i>	18
<i>Ace, zucca, clementine</i>	18
<i>Selezione di Formaggi...</i>	25

**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