

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>Tatin di rapa, foie gras, tartufo</i>	35
<i>Tonno in affumicatura di rosmarino, mango, agretti</i>	35
<i>Tutto il Carciofo</i>	40
<i>Cubo di pomodoro merinda, baccalà</i>	30
<i>Trippa di vitello, scampi, mentuccia</i>	35
<i>Calamaro, broccoletti, alga kombu</i>	35
<i>Pecora Cruda, anguilla alla brace</i>	35
<i>Spaghettono, finocchio e bottarga</i>	30
<i>Tortellini di caccia, brodo di visciole</i>	32
<i>Risotto, aringa affumicata, mandarino amaro</i>	30
<i>"Claudio" e tartufo</i>	35
<i>Minestra di Seppia</i>	35
<i>Lumachine "Benedetto Cavalieri", baccalà, puntarelle</i>	30

<i>Coniglio impolpato</i>	38
<i>Bieta come una lasagna</i>	28
<i>Animella, spinaci, grue di cacao</i>	35
<i>Colombaccio, intingolo di pomodoro e cous cous</i>	40
<i>Pescato, boscaiola acida, crostacei</i>	40
<i>Cervo, lampone alla brace, fondo bruno vegetale</i>	40
<i>Agnello, latte, fieno, asparagi</i>	38

Dessert

<i>Gyoza, pere e cioccolato fondente</i>	18
<i>Quattro Cioccolati, caffè Guatemala, caramello</i>	18
<i>Mentuccia, carciofo, liquirizia</i>	18
<i>Frutta esotica e Opalis</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