



menu

#105



menu degustazione / TASTING MENU

“ZERO STRESS”

5 PORTATE STAGIONALI SELEZIONATE DALLO CHEF

5 SEASONAL COURSES SELECTED BY THE CHEF

60 *



* IL MENU DEGUSTAZIONE È DA INTENDERSI PER TUTTO IL TAVOLO. PANE E COPERTO INCLUSI NEL PREZZO. PER I TAVOLI DA 6 O PIÙ PERSONE È RICHIESTA LA SCELTA DEL MENU DEGUSTAZIONE O COMUNQUE DI PIATTI UGUALI PER TUTTI, FATTA OVVIAMENTE ECCEZIONE PER ALLERGIE ED INTOLLERANZE.

THE TASTING MENU IS MENT FOR THE WHOLE TABLE. BREAD AND SERVICE INCLUDED. TABLES OF 6 OR MORE PEOPLE WILL BE ASKED TO CHOOSE THE TASTING MENU OR AT LEAST THE SAME DISHES FOR EVERYONE, OBVIOUSLY EXCLUDING ALLERIES AND INTOLERANCES.

gli stagionali / SEASONAL DISHES

TARTARE DI MANZO, MIDOLLO AFFUMICATO, CHIPS DI TOPINAMBUR BEEF TARTARE, SMOKED BONE MARROW, JERUSALEM ARTICHOKE CHIPS	LF GF	18
CRUDO DI GAMBERI ROSA, CREMA DI PATATA, OLIO DI CAPPERI, TARTUFO RAW PINK SHRIMPS, POTATO CREAM, CAPERS OIL, TRUFFLE	GF	20
PICI TIRATI A MANO, AGLIONE, POMODORO, BOTTARGA DI TROTA HAND-MADE PICI, SWEET GARLIC, TOMATO, TROUT ROE		18
CAPPELLACCI DI PESCATO DELL'ARCIPELAGO IN CACCIUCCO LOCAL FISH CATCH CAPPELLACCI IN CACCIUCCO SAUCE	LF	22
CARCIOFO ALLA BRACE, CREMA DI YOGURT E TAHINA ALLA MENTA, CHIPS DI AGLIO CHARRED ARTICHOKE, YOGURT AND TAHIN CREAM WITH MINT, GARLIC CHIPS	V GF	18
LOMBO DI MAIALE ALLA BRACE, PUREA DI MELA E ZENZERO, INDIVIA CHARRED PORK LOIN, APPLE AND GINGER PUREE, ENDIVE	GF	22
BANANA BREAD AL CACAO, NAMELAKA AL TABACCO, BANANA AL TEA NERO LAPSANG COCOA BANANA BREAD, TOBACCO NAMELAKA, LAPSANG BLACK TEA BANANA	V	10
CHEESE CAKE BASCA E CARMELLO AL MISO BIANCO BASQUE CHEESE CAKE AND WHITE MISO CARAMEL	V	10

gli intoccabili / TIMELESS DISHES

SELEZIONE DI SALUMI LOCALI LOCAL COLD CUTS SELECTION	LF GF	18
SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI E IL NOSTRO MIELE LOCAL CHEESE SELECTION WITH OUR HONEY	V GF	18
PATÈ DI FEGATINO, COMPOSTA DI ARANCIA AMARA, LA NOSTRA SCHIACCIATA CHICKEN LIVER PATÉ, BITTER ORANGE JAM, OUR SCHIACCIATA BREAD		16
BOTTONI RIPIENI DI CIPOLLA, FONDO DI MAIALE, FONDUTA DI PARMIGIANO BOTTONI FILLED WITH ONION, PORK JUS, PARMIGIANO FONDUE		20
CIBREO DI POLLO, BURRO NOCCIOLA, CREMA DI TUORLO AL LIMONE CHICKEN INNARDS, BROWN BUTTER, EGG YOLK AND LEMON CREAM	GF	18
BISTECCA DI VACCA VECCHIA ALLA BRACE (CONSIGLIATO PER 2 PERSONE) CHARRED AGED BEEF (SUGGESTED FOR 2 PEOPLE)	LF GF	70/kg
CONTORNO DEL GIORNO SIDE DISH OF THE DAY	V	10

PANE E COPERTO BREAD AND SERVICE	5
ACQUA MICROFILTRATA MICROFILTERED WATER	2
CAFFÈ BIO ORGANIC COFFEE	2

GF = GLUTEN FREE LF = LACTOSE FREE V = VEGETARIAN

TUTTI I PREZZI SI INTENDONO IN EURO E COMPRESIVI DI IVA / ALL PRICES ARE IN EUROS AND INCLUDE VAT



Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004 - allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. Alcuni cibi potrebbero provenire da congelazione tramite abbattitore.

The fish destined to be eaten raw or practically raw has undergone preventive reclamation treatment in compliance with the provisions of Regulation (EC) 853/2004 - annex III, section VIII, letter D, point 3. Some food may come from freezing by blast chiller.

Come previsto dal regolamento UE n° 1169/2011 in vigore dal 13 dicembre 2014, elenchiamo di seguito gli allergeni presenti nei piatti del nostro menu: cereali contenenti glutine e relativi prodotti; crostacei, molluschi, uova, pesce e relativi prodotti; arachidi, soia e relativi prodotti; latte e relativi prodotti (incluso lattosio); frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole e relativi prodotti; sedano, senape, semi di sesamo e relativi prodotti; solfiti e anidride solforosa riportati come SO2. Per maggiori informazioni sugli allergeni rivolgersi al personale di sala.

As required by the EU regulation No. 1169/2011 in force since December 13, 2014, we list below the allergens present in the dishes of our menu: cereals containing gluten and related products; crustaceans, molluscs, eggs, fish and related products; peanuts, soy and related products; milk and related products (including lactose); nuts, namely almonds, hazelnuts and related products; celery, mustard, sesame seeds and related products; sulphites and sulfur dioxidereported as SO2. For more information on allergens please ask the staff.