

Degustazione

I menu sono da intendersi per tutto il tavolo

'Primi Passi'

percorso degustazione di cinque portate
150.

abbinamento cinque vini
80.

abbinamento tre grandi vini
150.

'Testa, Mani, Cuore'

vi raccontiamo tutto di noi fino ad oggi in dieci momenti
190.

abbinamento sette vini
110.

abbinamento tre grandi vini
150.

'Think Green'

cinque piatti vegetariani seguendo le stagioni
150.

abbinamento cinque vini
80.

abbinamento tre grandi vini
150.

Alla carta

Minimo due portate per persona

Antipasti

Crudo, 8 creazioni dal mare
90.

Mare forza 8, al vapore
60.

Carpaccio di gamberi, foie gras marinato, gel di cipolla rossa
40.

Triglia cotta-cruda, alla cacciatora
40.

Seppia, fagioli, limone bruciato, salsa verde
40.

Primi Piatti

Carbonara di mare 2006
40.

Gnocchi di seppia, 'nduja, bagnacauda moderna
40.

Ravioli 93.3
40.

Risotto, caprino, sconcioli in gremolada, salsa d'arrosto
40.

Pappardelle alla lepre, pere al vino, pecorino affumicato
40.

Secondi Piatti

Pescato del giorno, salsa ai cannolicchi, caviale di aringa
50.

Roastfish di ricciola, variazione di funghi
50.

Declinazione di crostacei
70.

Declinazione di piccione
60.

*Si avvisa la gentile clientela che nella nostra attività sono presenti allergeni,
pertanto si invitano le persone allergiche e/o intolleranti a chiedere al personale di sala.*

*Tutti i prodotti ittici destinati ad essere consumati crudi sono stati sottoposti
a trattamento bonifica preventiva secondo il reg. ce 853/04.*