

... le storie che ci fa piacere raccontare.

PASSI

percorso in evoluzione

Cavolfiore

arachidi, atjar, curry

Il Pieno

pieno in brodo, toast di bollito, salsa verde

Cipolla dorata di Parma

bottone di cipolla e parmigiano, timo

Come un bollito

wagyu, miso, carota

Latte e miele

parfait al miele, burro bruciato, camomilla, meringa di latte

70 €

Eventuale abbinamento vini 40 €

Il menù è vincolante per tutti i commensali del tavolo

Libero

Menù degustazione “al buio” per tutto il tavolo

seguendo al meglio le stagioni
contrastando la routine
divertendoci.. noi e Voi

5 Portate: 65 €

5 Portate Vegetariano: 55 €

-

7 Portate: 85 €

Abbinamento vino

3 calici: 28 €

3 calici superiore: 50 €

SALUMi

Culatello (Salumificio CroceDeLizia)

18 €

Cicciolata (Salumificio CroceDeLizia)

12 €

ANTiPASTi

Uovo 63 C°, crema di pane tostato, gola fondente,
crema inglese di parmigiano 30 mesi, tartufo nero invernale

18 €

Trota iridea del Fusinaro marinata,
rapa, mela, acetosa e levistico

18 €

Cavolfiore alla griglia,
arachidi, atjar, curry

16 €

Roast Beef di vacca vecchia, rape,
funghi fermentati, trombette dei morti in giardiniera

€ 22

PRiMi PiATTi

Tortellino di stracotto di wagyu,
brodo dashi, timo
18 €

Tagliatella, miso di pane,
burro affumicato, topinambur
18 €

Risotto zucca, kosho di agrumi, kombucha,
anguilla affumicata, kombu
22 €

SECONDi PiATTi

Piccione alla brace, coscette confit,
rape, miso, radicchio
32 €

Salmerino alla brace, alghe, shio-koji,
fungo orecchione e cavolo riccio
30 €

Guancia di manzo brasata, pastinaca,
cipolline stufate, senape, tartufo nero invernale
36 €

Si avvisa la rispettabile Clientela che per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni
è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.