

Una storia è molto più importante di una ricetta
una ricetta ti può confondere
mentre una storia ti può ispirare.

La vita è fatta di storie e sono proprio quelle storie
che ci spingono a raggiungere i nostri sogni.

Sono le storie che ci fanno sognare...

Marco Pierre White

... le storie che ci fa piacere raccontare.

PASSI

percorso in evoluzione

Pomodoro

miele, timo, yogurt

Il Pieno

pieno in brodo, toast di bollito, salsa verde

Tortellino

cacciagione, timo, pane tostato

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, salvia

18 €

Storione marinato, porro,
dashi di alghe, yogurt

20 €

Melanzana alla griglia, sesamo nero,
cannellini, pane e limone fermentato

20 €

Roast beef di vacca vecchia, erba cipollina,
peperoni affumicati, trombette dei morti in giardiniera

22 €

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

PRiMi PiATTi

Fusillone Pastificio Panarese, miso,
fichi fermentati, pomodoro, parmigiano
20€

Cannellone di pasta fresca alla griglia,
wagyu, biette, rafano e miso
22 €

Riso tiepido, finocchio fermentato,
dragoncello, alghe grigliate
18 €

SECONDi PiATTi

Anatra alla brace, hoisin di arachidi,
scarola, terrina di coscia
35 €

Baccalà in olio cottura, mandorla,
insalatina di grano saraceno, cipollotto e agrumi
30 €

Char-Siu di Maiale Nero di Parma,
erbette, sesamo e porro
32 €

DOLCI

Cioccolato, caffè e caramello
€ 10,00

Yogurt, albicocca e pepe, muscovado
€ 10,00

Zabaione al Marsala, caramello, arachidi salate, semola
€ 10,00

Parfait al miele, burro bruciato, camomilla, meringa di latte
€ 10,00