

Menu degustazione

Istinto

L'istinto elimina i confini e lascia spazio alle grandi idee. Lasciarsi trasportare dai sapori della cucina vegetariana. 4 portate per un'esperienza che non conosce limiti di gusto, un viaggio che nasce dalla semplicità delle materie prime sapientemente combinate.

Cavolo cinese alla brace, salsa kimchi e burro di arachidi

Ditalino "Gerardo Di Nola" birra scura "Birrificio LOB" Parmigiano Reggiano e aneto

Zucca arrosto, latte di soia alle spezie e consommé di semi di zucca

Torta di pane

80 €

4 portate

Passione

La passione è questione di intensità. Un percorso di gusto per chi vuole osare assaporando i piatti che racchiudono la vera essenza dell'arte culinaria. 5 portate per vivere un'esperienza completa di accostamenti e sapori che descrivono il vero carattere di Trattoria contemporanea.

Uovo, funghi, formaggio di capra "Casale Rocolo" e cipolla frita

Seppia, 'nduja e beurre blanc

Linguina "Gerardo Di Nola" conchigliacei e pan crusco

Ombrina, bernese al limone, cozze farcite e alghe

A di fabbrica

95 €

5 portate

Dinner



Menu degustazione

Coraggio

Ci vuole coraggio per affrontare l'estremo. Lasciarsi travolgere dalle sensazioni dell'esperienza culinaria per non perdersi nulla, per non avere rimpianti. Un viaggio di sapori di 7 portate a mano libera alla scoperta degli impulsi creativi dello Chef e della sua brigata.

110 €

*7 portate
a mano libera*

DEGUSTAZIONE CALICI

Abbinamento 2 calici

25 €

Abbinamento 3 calici

35 €

Abbinamento 5 calici

58 €

Menu alla carta

Antipasti

Cavolo cinese alla brace, salsa kimchi e burro di arachidi - 23 €

Seppia, 'nduja e beurre blanc - 25 €

Uovo, funghi, formaggio di capra "Casale Rocolo" e cipolla frita - 24 €

Primi

Risotto "Riserva San Massimo", lardo di Colonnata, vermouth rosso e alloro - 25 €

Linguina "Gerardo Di Nola" conchigliacei e pan crusco - 28 €

Gnocchetto di semola e trippe - 26 €

Secondi

Ombrina, bernese al limone, cozze farcite e alghe - 35 €

Zucca arrosto, latte di soia alle spezie e consommé di semi di zucca - 30 €

Agnello e patate - 80 € per due persone

Anatra alla brace, pastinaca e whisky - 35 €

Dessert

La nostra torta di pane - 15 €

Mandorla, bergamotto e liquirizia - 15 €

A di fabbrica - 15 €

Girella cioccolato, yogurt e mango - 15 €