

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 alla brace, kimchi
e burro d'arachidi

Risotto "Carnaroli", latte di capra "Casale
Roccolo", liquirizia e capperi

Timballo di cipolla alla beccafico

Amaretto, ananas e salvia
o
Selezione di formaggi

95 €

In aggiunta al menù:
Lemon Tart (per due persone) 20 €

Abbinamento bevande Istinto

55 €

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.

Porro, chimichurri, pesto di lime e cocco

Seppia, 'nduja e beurre blanc

Pasta arrotolata, patate e cozze

Crêpinette di faraona e kumquat

Pop corn
o
Selezione di formaggi

115 €

In aggiunta al menù:
Linguina conchigliacei e pan crusco 30 €
Lemon Tart (per due persone) 20 €

Abbinamento bevande Passione

70 €

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.

135 €

*7 portate
a mano libera*

In aggiunta al menù:
Linguina conchigliacei e pan crusco 30 €
Lemon Tart (per due persone) 20 €

Abbinamento bevande Coraggi

90 €

Dinner



Menu alla carta

2 Portate a scelta (salate) 95 €

3 Portate a scelta (salate) 110 €

Antipasti

Soffritto di gallina e prezzemolo

Seppia, 'nduja e beurre blanc

Cavolo cinese, salsa kimchi e burro di arachidi

Primi

Risotto Carnaroli, latte di capra "Casale Roccolo" liquirizia e capperi

Linguina "Gerardo Di Nola" conchigliacei e pan crusco

Gnocchetto trippe e menta

Secondi

Rana pescatrice, cavolo riccio, scorza nera e pompelmo

Timballo di cipolla alla beccafico

Agnello, cumino, carota e arachidi

Dessert

Lemon Tart (per due persone) - 30 €

Arachide e Mandarino - 15 €

Amaretto, ananas e salvia - 15 €

Pop corn - 15 €

selezione di formaggi - 20 €