

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.

Porro, chimichurri, pesto di lime
e cocco

Risotto Carnaroli, latte di capra, liquirizia
e capperi

Cavolo cinese alla brace, kimchi e burro
d'arachidi

Torta di pane
o
Selezione di formaggi

95 €

In aggiunta al menù:

Flan Fondente e gelato al latte 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.

Cavolfiore, aioli e capperi

Seppia, 'nduja e beurre blanc

Gnocchetto, cavolo nero e provola

Biancostato, verza e ananas

Arachide e mandarino
o
Selezione di formaggi

115 €

In aggiunta al menù:

Linguina conchigliacei e pan crusco 30 €

Flan Fondente e gelato al latte 20 €

Abbinamento bevande Passione

70 €

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 degli Chef e della brigata.

135 €

*7 portate
a mano libera*

In aggiunta al menù:

Linguina conchigliacei e pan crusco 30 €

Flan Fondente e gelato al latte 20 €

Abbinamento bevande Coraggio

90 €

Menu alla carta

2 Portate a scelta (salate) 95 €

3 Portate a scelta (salate) 110 €

Antipasti

Zuppa di foiole e patata

Seppia, 'nduja e beurre blanc

Porro, chimichurri, pesto di lime e cocco

Primi

Risotto Carnaroli, latte di capra liquirizia e capperi

Linguina, conchigliacei e pan crusco

Gnocchetto trippa e menta

Secondi

Storione, cavolo riccio, scorzonera e pompelmo

Cavolo cinese alla brace, kimchi e burro d'arachidi

Agnello, pastinaca e radicchio

Dessert

Flan fondente e gelato al latte - 20 €

Pavlova, frutti di bosco e pepe rosa - 15 €

Arachide e mandarino - 15 €

La nostra torta di pane - 15 €

Selezione di formaggi - 20 €