

## 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

Pop corn

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, chutney di pomodoro verde,  
cannolicchi e katsuobushi

Biancostato, verza e ananas

Amarena, mandorla e saba

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*

Trippa, prugna e finocchietto

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, chutney di pomodori verdi, cannolicchi e katsuobushi

### *Secondi*

Rana pescatrice, 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 €

Amarena, mandorla e saba - 15 €

Pop corn - 15 €

Selezione di formaggi - 20 €