



Menù Degustazione

" Intrecci Extra Large"

Menù di sette portate scelte dalla cucina.

Il menù si intende per l'intero tavolo e obbligatorio dalle 6 persone in poi.

€ 65.00

Menù Degustazione

"Intrecci"

Menù di quattro portate scelte dalla cucina

Il menù si intende per l'intero tavolo e obbligatorio dalle 6 persone in poi.

€ 42.00

Aperitivo

Vermouth del Professore	€ 6,00
Prosecco di Valdobbiadene	€ 5.00
Metodo Classico	€ 7.00
Champagne	€ 11.00

Coperto 3,00 € Acqua 3,00 €

Menù

Antipasti

Baccalà arrostito, insalatina di anguria e cetriolo, pane al pomodoro secco e spinacino

Roasted cod, watermelon and cucumber salad, sun-dried tomato bread and spinach

€ 20.00

Crudo del giorno marinato alla Teriyaki, crema di pesche alla griglia, radicchio e tè nero affumicato

Teriyaki-marinated raw fish, grilled peach cream, radish and smoked black tea

€ 19,00

Melanzana, gazpacho di melone, capperi e mozzarella di bufala

Eggplant, melon gazpacho, capers and buffalo mozzarella

€ 16,00

Sandwich di battuta al coltello, tuorlo d'uovo confit, pesto di rucola e quinoa

Raw meat sandwich, confit egg yolk, rocket pesto and quinoa

€ 19.00

Primi

Cappelletti ripieni di patate affumicate e acciughe, fondo bruno di pesce, bieta
e polvere di aglio nero

Cappelletti stuffed with smoked potatoes and anchovies, brown stock of fish, chard
and black garlic powder

€ 17.00

Spaghettoni al pomodoro!

Spaghetti with Tomato!

€ 20.00

Carnaroli al pesto, totani, crudo di gambero rosa, polvere al nero di seppia
e cipolla bruciata (min 2 persone)

Carnaroli with pesto, squid, raw pink shrimp, cuttlefish ink powder
and burnt onion (min 2 persons)

€ 23.00

Fagottini ripieni di guancia, il loro fondo, seppia, olio menta e noci

Ravioli stuffed with cheek, their stock, cuttlefish, mint oil and walnuts

€ 19.00

Secondi

Fritto misto in pentola e verdure in tempura *

Mixed fried fish and vegetable

€ 28.00

Filetto di Pescato, cipollotto arrostito, purea di zucchine alla scapece, vincotto e ravanelli

Fish fillet, roasted spring onion, zucchini puree, cooked wine and radishes

€ 24.00

Tomahawk di maialino nero, il suo fondo al fieno, peperoni marinati, cipolla rossa arrostita

Tomahawk of black pig, its stock with hay, marinated peppers, roasted red onion

€ 28.00

Controfiletto di vitellone, fondo al marsala, carote, fagiolini e liquirizia

Veal sirloin, marsala sauce, carrots, green beans and licorice

€ 20.00

Alcuni ingredienti, conservazione o prezzi potrebbero variare in base al mercato. In mancanza del prodotto fresco gli alimenti contrassegnati con *
possono essere sostituiti da prodotti abbattuti o congelati secondo il reg. CE 853/04. Alcuni piatti possono contenere sostanze che provocano
allergie o intolleranze. In caso di problematiche alimentari, informate il nostro staff e vi sarà indicata la preparazione priva degli specifici allergeni.

Tutte le paste fresche ed il pane sono di nostra produzione.