



Aperitivo

Vermouth del Professore	€ 8.00
Prosecco di Valdobbiadene	€ 6.00
Metodo Classico	€ 9.00
Champagne	€ 12.00

Menù

Antipasti

Polpo rosticciato e il suo fondo alla Luciana I Prezzemolo I Oliva taggiasca	22,00 €
Sashimi di anguria I Pomodoro secco I Rucola	20,00 €
Focaccina di grano arso I Pulled lamb I Mais I Salsa aioli	22,00 €

Primi

Spaghettoni quadrati I Melanzane I Alga nori I Arachidi	22,00 €
Fagottini di zucchine I Tartare di pesce I Brodetto di cipolle	24,00 €

Secondi

Pescato del giorno I Pesche I Cicoria I Sesamo nero	26,00 €
Coscia di faraona ctb e il suo fondo I Patate I Nocciola I Albicocca	26,00 €
Fritto in pentola : Molluschi I Crostacei I Paranza I Verdure in tempura	28,00 €

I percorsi degustazione si intendono per l'intero tavolo

Menù Degustazione Intrecci

55.00 €

Polpo rosticciato e il suo fondo alla Luciana I Prezzemolo I Oliva taggiasca

Fagottini di zucchine I Tartare di pescato I Brodetto di cipolle

Pescato del giorno I Pesche I Cicoria I Sesamo nero

Dolcezza finale

Menù Degustazione Intrecci Extra Large

80.00 €

Sashimi di anguria I Pomodoro secco I Rucola

Focaccina di grano arso I Pulled lamb I Mais I Salsa aioli

Spaghettoni quadrati I Melanzane I alghe nori I Arachidi

Pescato del giorno I Pesche I Cicoria I Sesamo nero

Coscia di faraona cotta e il suo fondo I Patate I Nocciola I Albicocca

Pre Dessert

Dessert

Coperto 4,00 € Acqua 3,00 €



Aperitivo

Vermouth del Professore	€ 8.00
Prosecco di Valdobbiadene	€ 6.00
Metodo Classico	€ 9.00
Champagne	€ 12.00

Menù

Antipasti

Roasted octopus and “Luciana” sauce I Parsley I Taggiasca oliv	22,00 €
Sashimi of watermelon I Dry tomato I Rocket	20,00 €
Burnt wheat flour focaccia I Pulled lamb I CornI Aioli saauce	22,00 €

Primi

Spaghetti I Aubergines I Nori seaweed I Peanuts	22,00 €
Home made zucchini ravioli I Fish tartare I Onion broth	24,00 €

Secondi

Catch of the day I Peach I Cicory I Black sesam	26,00 €
Guinea fowl Lag cbt and its brown stock I Potatoes I Hazelnut I Apricot	26,00 €
Mix fish fried and vegetables in tempura	28,00 €

I percorsi degustazione si intendono per l'intero tavolo

Menù Degustazione Intrecci

55.00 €

Roasted octopus and “Luciana” sauce I Parsley I Taggiasca oliv

Home made zucchini ravioli I Fish tartare I Onion broth

Catch of the day I Peach I Cicory I Black sesam

Dessert

Menù Degustazione Intrecci Extra Large

80.00 €

Sashimi of watermelon I Dry tomato I Rocket

Burnt wheat flour focaccia I Pulled lamb I CornI Aioli saauce

Spaghetti I Aubergines I Nori seaweed I Peanuts

Catch of the day I Peach I Cicory I Black sesam

Guinea fowl Lag cbt and its brown stock I Potatoes I Hazelnut I Apricot

Pre Dessert

Dessert

Coperto 4,00 € Acqua 3,00 €