

Seppia e tartufo* (4)
Totanetti, burrata e spremuta di datterino (1,4,7,14)
Asino e ricci * (3,4)
Cozze, caviale e cardoncelli (4,7,14)
Manzo tonnato, capperi e colatura di alici (3,4)
Mezza dozzina di ostriche (14)
Degustazione di 4 crudi * (1,2,3,4,6,11,12,14)
Spaghetto affumicato burro e alici * (1,4,6,7)
Linguina gambero rosso e fava di Tonka * (1,2,3,4,7,9,12)
Tortelli di zucca e tartufo su fonduta di parmigiano 36 mesi (1,3,7,8)
Perle di patate, ricci e frutti di mare su spuma di bufala e sentori di salicornia * (1,2,3,4,7,9,12,14)
Tonno, cipolla bruciata e tzatziki (4,6,7)
Mare Mare (gli allergeni cambiano in base al piatto del giorno)

Sostanze o prodotti che provocano allergie intolleranze

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro e kamut
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, noci del Queensland
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10mg/litro
13. Lupini
14. Molluschi

* Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004 allegato III sezione VIII capitolo III lettera D punto 3.

È pur sempre follia il gioco della cucina, che spazia tra ricordi, visioni e sensazioni, studio di ore e di anni, viaggi mentali e fisici, l'idea che nasce si sviluppa, cresce e col tempo si abbandona per ricominciare da zero, tornare bambini e non perdere mai la curiosità.

Vivere la materia, sostenere i produttori e chiudere il cerchio con Voi amici, viandanti e appassionati ospiti, che presenziate ogni giorno le nostre tavole ed è proprio a Voi che dedichiamo queste storie.

Sarà come andare a teatro ed ogni volta potrete scegliere l'esperienza da provare...

#votavota

Dalla carta

Seppia e tartufo
€ 25

Totanetti, burrata e spremuta di datterino
€ 20

Asino e ricci
€ 25

Manzo tonnato, capperi e colatura di alici
€ 25

Degustazione di 4 crudi
€ 55

Mezza dozzina di ostriche
€ 25

Spaghetto affumicato burro e alici
€ 25

Linguina gambero rosso e fava di tonka
€ 25

Tortelli di zucca e tartufo, su fonduta di parmigiano 36 mesi
€ 25

Perle di patate, ricci e frutti di mare su spuma di bufala e sentori di salicornia
€ 25

Cappelletti di coniglio, i capperi di Enrico e Ragusano DOP
€ 25

Tonno, cipolla bruciata e tzatziki
€ 30

Mare Mare
(il pescato del giorno e la sua preparazione cambiano in base alla stagionalità del mare)
€ 30

È tempo di Vacche grasse
(bovino adulto in Dry Aged dal nostro stagionatore, in diverse consistenze)
€ 30

Allergeni presenti su questi piatti (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

Coperto € 5

Degustazioni

Salsedine

Ceviche

Ricciola, caviale e lemongrass

Seppia e tartufo

Acquaponica in tutto il suo mondo

Riso carote e cozze

Spaghetto affumicato burro alici

Mare Mare

Dolce dei vinti

Tarte tatin

€ 110

Abbinamento degustazione vino € 70

Degustazione easy lunch 4 portate € 60

Degustazione easy dinner 5 portate € 70

I menù degustazione per la loro complessità si intendono per tutto il tavolo

Allergeni su questi menu (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

Coperto € 5