

Reciproco flusso di idee, principi, esperienze.

MATERIA [menù da 5 portate uguali per il tavolo]	55
SOSTANZA [menù da 7 portate uguali per il tavolo]	65
ANGUILLA [bulgur, rapa rossa, carpione] (1,4,6,9)	16
POLPO [nduja, cavolfiore, limone] (7,14)	
CONIGLIO [carota, aglio nero, salsa olandese al curry] (3)	
CIPOLLA [pecorino, ribes] (7)	
RAVIOLI [galletto, patata] (1,3,7)	18
SPAGHETTO [funghi, pinoli, erbe] (1,8)	
RISOTTO [animella, zucca, parmigiano] (7)	
GNOCCHI [mandarino, trippa di baccalà, cavolo nero] (1,3,4)	
PICCIONE e DINTORNI (1,4,8)	25
CHIANINA [mille-foglie, mela annurca, senape] (7,9,10)	
PESCATO [scarola, bagnacauda, bottarga] (1,8)	
AGNELLO [topinambur, limone, cicoria]	
CAFFÈ [zabaione, mandorla] (1,3,7,8)	12
CIOCCOLATO [porcini, nocciole] (1,3,7,8)	
KIWI [the macha, dragoncello, meringa] (1,3,7)	
PATATA [caramello, calvados] (3,7)	
dal FORNO	5

ALIMENTI O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (COME DA ALL. II AL REG.1169/2011/CE): (1)CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI, (2) CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI,(3) UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA, (4) PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE,(5)ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI,(6)SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, (7)LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, (8)FRUTTA A GUSCIO E I LORO PRODOTTI, (9)SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO, (10)SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE,(11) SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO, (12)ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORI A 10MG/KG O 10MG/L IN TERMINE DI ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE, (13) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI,(14) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI. PER MAGGIORI INFORMAZIONI SU OGNI SINGOLA PREPARAZIONE CHIEDETE INFORMAZIONI AL PERSONALE ADDETTO, ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI