

Reciproco flusso di idee, principi, esperienze.

MATERIA [menù da quattro pietanze più un dolce uguali per il tavolo] 60

SOSTANZA [menù da sei pietanze più un dolce uguali per il tavolo] 70

PIETANZE

SEPPIA [topinambur, lardo] (14)

TRIGLIA [bietola, cacciatora] (4,7,9)

CIPOLLA [pecorino, cedro, limone ossidato] (7)

TARTARE [tonno affumicato, quinoa soffiata] (1,4)

RAVIOLI [cinta senese, vermouth, mela, doppia panna] (1,3,7,9)

GNOCCHI [bagna cauda, ricci di mare, finocchietto] (1,3,4)

RISOTTO [aglio orsino, kefir] (7)

SPAGHETTI [pomodoro, spezie orientali] (1)

PESCATO [mugnaia, asparagi bianchi, dragoncello] (8)

PICCIONE [carota bbq, pompelmo rosa, miso] (1,6,9)

CHIANINA [cenere, cime di rapa, acciuga] (7,9,10)

AGNELLO [topinambur, limone, cicoria]

DOLCI

(1,3,7) [passion fruit, caffè] TOPINAMBUR

(1,3,7,8,) [cioccolato, nocciola, panna acida] AMBROGIO

(7,8) [lampone, rabarbaro, aceto di sambuco] MANDORLA

(1,3,7) [perilla, vaniglia, sablè bretone] YUZU

è possibile scegliere **LIBERAMENTE** [due pietanze più un dolce per ogni persona] 65

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.