

*Reciproco flusso di idee, principi, esperienze.*

MATERIA [due antipasti, un primo, un secondo ed un dolce uguali per il tavolo] 70

SOSTANZA [sei pietanze e un dolce uguali per il tavolo, a scelta dello Chef] 80

## PIETANZE

SGOMBRO [rapa rossa, yogurt, foglia di fico] (4,7)

SEPPIA [panzanella, bagna cauda] (1,3,7,14)

MELANZANA [albicocca, provola affumicata] (1,6,7)

TARTARE DI MANZO [brodo di tonno affumicato, quinoa] (1,4)

RAVIOLI [genovese di manzo, limone grigliato, alloro, aglio nero] (1,3,9)

TUBETTI [fagioli, salvia, friggietello in conserva] (1,12)

RISOTTO [salamoia di olive, arancia, totani] (14)

SPAGHETTI FREDDI [emulsione di basilico, scampi, capperi] (1,2,4)

PESCATO [zucchine, tosatzu, fondo bruno di pesce] (4,9,12)

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

MANZO [taccole, estratto di peperone al bbq]

ANIMELLA [fagiolini, basilico, pinoli] (1,6,8)

## DOLCI

(7) [grano saraceno, tè affumicato, grappa] PRUGNA

(1,3,7,10) [liquirizia, senape, menta] CIOCCOLATO

(3,8) [cocco, mango, passion fruit] NDUJA

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

è possibile scegliere **LIBERAMENTE** [due pietanze e un dolce per ogni persona] 70

ALIMENTI O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (COME DA ALLEGATO II DEL REG. 1169/2011/CE): (1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI, (2) CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI, (3) UOVA E OVOPRODOTTI, (4) PESCE E PRODOTTI ITTICI, (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 RELATIVI PRODOTTI, (9) SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO, (10) SENAPE E PRODOTTI A SENAPE, (11) SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A SEMI DI SESAMO, (12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L IN TERMINI DI ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE, (13) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINO, (14) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI. PER MAGGIORI INFORMAZIONI SU OGNI SINGOLA PREPARAZIONE CHIEDERE INFORMAZIONI AL RESPONSABILE, ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI

*The process of gradual or unconscious assimilation of ideas, knowledge.*

MATERIA [two starters, one pasta, one main and a dessert same for everyone]	70
SOSTANZA [six dishes, one dessert same for the table, chosen by the Chef]	80

## DISHES

MACKEREL [beetroot, yogurt, fig leaves] (4,7)
CUTTLEFISH [panzanella, bagna cauda sauce ] (1,3,7,14)
EGGPLANT [apricot, provolone cheese] (1,6,7)
BEEF TARTARE [smoked fish, quinoa] (1,4)
RAVIOLI [beef genovese, grilled lemon, bay leaf, black garlic] (1,3,9)
PASTA [beans, sweet green pepper, sage] (1,12)
RISOTTO [olive brine, orange, squid] (14)
COLD SPAGHETTI [basil, yellow tomato, prawns] (1,2,4)
FISH [courgette, tosatzu, fish brown stock ] (4,9,12)
PIGEON [bbq carrots, pink grapefruit] (1,6,9)
CHIANINA BEEF [beans bbq, peppers sauce]
SWEETBREAD [beans, basil, pine nuts] (1,6,8)

## DESSERT

(7) [buckwheat, smoked the, grappa] PLUM
(1,3,7,10) [mustard, liquorice, mint] CHOCOLATE
(3,8) [coconut, mango, passion fruit] NDUJA
(1,3,7) [shiso, vanilla, breton sable] YUZU

you can CHOOSE [two dishes and a dessert on the menu' per person]	70
---	----

FOODS OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES (AS PER ANNEX II TO REG. 1169/2011 / EC): (1) CEREALS CONTAINING GLUTEN AND DERIVED PRODUCTS, (2) CRUSTACEANS AND CRUSTACEAN PRODUCTS, (3) EGGS AND EGG PRODUCTS, (4) FISH AND FISH PRODUCTS, (5) PEANUTS AND PEANUT PRODUCTS, (6) SOY AND SOY PRODUCTS, (7) MILK AND MILK-BASED PRODUCTS, (8) NUTS AND THEIR PRODUCTS, (9) CELERY AND CELERY-BASED PRODUCTS, (10) MUSTARD AND MUSTARD PRODUCTS, (11) SESAME SEEDS AND SESAME SEED PRODUCTS, (12) SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES IN CONCENTRATIONS HIGHER THAN 10MG / KG OR 10 MG /L IN TERMS OF TOTAL SULFUR DIOXIDE, (13) LUPINS AND LUPINE-BASED PRODUCTS, (14) MOLLUSCS AND MOLLUSC-BASED PRODUCTS. FOR MORE INFORMATION ON EACH SINGLE PREPARATION, ASK FOR INFORMATION FROM THE ,, PERSON IN CHARGE, SOME PRODUCTS MAY BE FROZEN