

"Il nostro ristorante è ritrovo  
di anime affini.  
Molto più di un luogo  
dove si mangia.  
È la nostra casa,  
dove ogni giorno  
si celebra la vita  
attraverso la cultura  
del cibo e del vino"

## DEGUSTAZIONE

OGNI GIORNO UN RACCONTO  
DIVERSO  
5 PORTATE SCELTE DALLA CUCINA  
**PER TUTTO IL TAVOLO AL  
MOMENTO**  
IL NOSTRO MODO DI PENSARE LA  
MATERIA PRIMA  
€ 60

### **PENSIERI IN LIBERTA'**

Continuare così  
questo è il nostro essere  
queste le nostre emozioni  
queste le nostre regole  
questa visione  
in qualche modo onirica  
permette ancora di divertirci  
senza briglie  
fuori dagli schemi  
senza confini che  
intrappolando il sogno  
lo farebbero svanire  
senza il sogno  
le nostre vite  
non sarebbero mai più le stesse.

### **LA VISIONE**

Non ci sono trucchi, la cucina è  
sapore, sostanza e sentimento, la  
triade perfetta. non esiste piatto  
senza che in origine ci sia un moto di  
entusiasmo nel trovare ogni singolo  
elemento che lo comporrà.  
per questo non c'è un ingrediente o  
un piatto preferito o che ci  
caratterizzi, sono tutti uguali.  
abbiamo sempre cambiato  
pensando che ogni giorno ci aspetta  
un universo sconfinato da esplorare  
dove pensiero e semplicità ma  
anche manualità e tecnica, visione  
d'insieme e curiosità, creatività,  
tradizione e memoria siano elementi  
fondamentali per fare bene oggi e  
limitare i possibili errori di domani.

### **Il Pane l'olio e il burro:**

Allergeni: glutine, prodotti base latte  
€ 3 a persona

## Inizia il viaggio

### **Tartare** di manzo olio, sale e pepe

Allergeni: no  
€ 19

### La **coratella** di agnello

Allergeni: prodotti base latte, solfiti  
€ 15

### **Radicchio**, yogurt, nocciole, balsamico

Allergeni: solfiti, senape, latte e derivati, frutta a guscio **VEG**  
€ 14

### **Zuppa** bretone

Allergeni: sedano, latte e derivati, molluschi e derivati, solfiti  
€ 17

### **Salmone Ora King**, carciofi, arachidi, salsa d'arancia

Allergeni: arachidi, pesce e derivati, solfiti, senape, latte e derivati  
€ 19

### **Il purè** alla maniera di Joel Robuchon

Allergeni: latte e derivati **VEG**  
€ 14

### Le ostriche della nostra ricerca

Allergeni: molluschi e derivati, solfiti  
Al pezzo € 7

### **Tortellini in brodo**

Allergeni: glutine, sedano, uova, frutta a guscio, latte e derivati  
€ 18

### **Tagliolini** acciughe, pinoli e finocchio selvatico

Allergeni: glutine, uova, frutta a guscio, pesce e derivati, latte e derivati  
€ 16

### Spaghettoni ai tre pomodori

Allergeni: glutine **VEG**  
€ 16

### La nostra carbonara con **zabaione** salato

Allergeni: glutine, prodotti base latte, uova  
€ 16

# Il viaggio continua

**Manzo**, 48 C° al grill inverso, cardoncelli

Allergeni: solfiti, senape

€ 26

**Secreto di Mora**, mela, scalogni, abbamele

Allergeni: solfiti

€ 19

**Cervo**, topinambur e lamponi

Allergeni: solfiti, senape

€ 19

**Gambero**, finocchi, asparagi, bottarga

Allergeni: crostacei, prodotti base pesce, frutta a guscio, solfiti

€ 18

Uovo 65, **patate al cheddar** e tartufo marzuolo

Allergeni: solfiti, senape, uova, latte e derivati **VEG**

€ 16

Gli affumicati del mare.... quelli VERI!!!!

Allergeni: prodotti base pesce

€ 22

Le acciughe del mar Cantabrico  
con burro di Normandia

Allergeni: prodotto base latte, pesce, glutine

€ 16

I salumi: prodotti artigianali

Allergeni: glutine (per la lavorazione del latte in polvere),  
prodotto base latte (lattosio starter per le muffe esterne)

€ 18

I formaggi: i grandi affinatori e i piccoli artigiani

Allergeni: prodotto base latte **VEG**

€ 18

Sfera croccante: cioccolato bianco al caramello,  
passion fruit e meringa alla francese

Allergeni: glutine, prodotti base latte, prodotti base uova, frutta a  
guscio

€ 9

Crema brûlée

Allergeni: glutine, latte e derivati, uova, frutta a guscio, solfiti

€ 9

Bignè, chantilly di zabaione

Allergeni: glutine, latte e derivati, uova, frutta a guscio, solfiti

€ 9

Il gelato e i sorbetti d'autore

Allergeni: glutine, prodotti base latte, prodotti base uova, frutta a  
guscio

€ 9

Brownies e cremoso al cioccolato

Allergeni: glutine, prodotti base latte, prodotti base uova, frutta a  
guscio

€ 9

## FOCUS SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

L'abbattimento e la conservazione sottovuoto sono diventate un elemento distintivo di qualità nella ristorazione evoluta, volte a garantire salubrità ed igiene delle materie prime somministrate.

L'importante (e ci pregiamo di farlo) è saper scegliere i prodotti migliori e poi manipolarli nel modo corretto.

La moderna tecnologia del freddo consente di trattare ogni alimento senza danneggiarne il profilo organolettico; pertanto la maggior parte dei prodotti di origine animale e vegetale, così come tutti i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi che utilizziamo regolarmente in questo ristorante e segnalati nel menù in **grassetto**, possono essere stati acquistati abbattuti preventivamente all'origine dalle singole Aziende oppure possono essere stati acquistati freschi e sottoposti (anche dopo idonea cottura) ad abbattimento rapido di temperatura all'interno del ristorante per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3." "In questo locale si serve anche (ma non soltanto) acqua potabile trattata e microfiltrata"

## Le materie prime del menù

preferiamo il km utile

ci sono straordinari prodotti vicini e lontani  
li scegliamo per le loro qualità intrinseche non per la loro contiguita' questo e' il nostro dogma

MANZO TARTARE: pascolo brado

SALMONE: ora king il wagju dei salmoni

SECRETO: di mora romagnola

AFFUMICATI MARE: coop Tortoli pesci selvaggi

PATATE RATTE: la patata di Robuchon

LE OSTRICHE: anche a casa vostra in confezione sottovuoto

TORTELLINI: fatti rigorosamente a mano

ACCIUGHE: cantabrico e basta!

POMODORI: Petilli, De Carlo, confit di casa nostra

BOTTARGA: oro arancio meraviglioso

MANZO AL GRILL: black angus Uruguay

CERVO: Silver Fern Farm o Mountain River Nuova Zelanda

GAMBERO: abbattuti in barca durante la pesca

UOVA: az agr la argentina galline al pascolo brado

VERDURE DAI 2 ORTI DI SELEZIONE: Castel di Guido e Montelibretti

## Hai intolleranze alimentari?

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche **prima dell'ordinazione**. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.

Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11 che sono adeguatamente segnalate in calce ad ogni piatto.