

"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 LIBERTÀ'

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

New entry → **Pulled bbq**, verza fermentata

Allergeni: glutine, solfiti, senape, frutta a guscio **VEG**

€ 14

Gambero, finocchi, asparagi, bottarga

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

€ 18

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

TOP → Le ostriche della nostra ricerca ← **TOP**

Allergeni: molluschi e derivati, solfiti

Al pezzo € 7

New entry → **Tortellini** burro e **tartufo** marzuolo

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

New entry → Spaghettoni al **ragù** di pescato

Allergeni: glutine, pesce e derivati

€ 19

La nostra carbonara con **zabaione** salato

Allergeni: glutine, prodotti base latte, uova

€ 16

Il viaggio continua

New entry → **Carpaccio pescato**, verza rossa

Allergeni: solfiti, pesce e derivati

€ 19

Manzo, 48 C° al grill inverso, **funghi** in padella

Allergeni: solfiti, senape

€ 26

Secreto di Mora, mela, scalogni, abbamele

Allergeni: solfiti

€ 19

Cervo, topinambur e **lamponi**

Allergeni: solfiti, senape

€ 19

New entry → **Pescato** del giorno, **mugnoli**

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

€ 19

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 garantire 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 contiguità questo è 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: Petrilli, 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.