

MENU'

*"Accogliere qualcuno a cena
significa incaricarsi della sua felicità
durante le ore di permanenza
al nostro tavolo"*

A. Brillat-Savarin

OTTOBRE 2022

Menù Degustazione

Ogni giorno un racconto diverso:
7 portate scelte dalla cucina al momento,
per conoscere il nostro modo di pensare la materia e la sua trasformazione € 75

Per iniziare

- Tartare** di vitello 8 mesi Pezzata Rossa Az. Faraoni
allevamento brado su pascolo “rigenerativo”
ECCEZIONALE RARITA' condita olio, sale e pepe € 24
Allergeni: no
- Gambero** gigante della Patagonia, asparagi,
crudo di finocchio, emulsione di bottarga (senza uovo) € 22
Allergeni: crostacei, prodotti base pesce, frutta a guscio e derivati, solfiti
- La tartare di **pescato del giorno**, cuore di sedano,
polvere di limone fermentato e coulis di rabarbaro € 22
Allergeni: pesce, sedano
- Petto d'anatra**, broccolo romano glassato al burro
salsa al latte di cocco, curry, mela verde e basilico € 20
Allergeni: frutta a guscio, latte e derivati
- Mousse** di mortadella Favola, **capasanta**,
zucchine a scapece e germogli di ravanella € 20
Allergeni: glutine, frutta a guscio, molluschi e mitili, solfiti
- Agnello**, crema di semi di zucca, girasole e pinoli, amarene,
sedano confit all'olio di levistico e zenzero € 20
Allergeni: frutta a guscio, sedano
- Tartare di **tonno rosso** Mediterraneo pesca etica e sostenibile,
crema di melanzana striata viola leggermente affumicata,
fave di cacao tostate, arancia fermentata della Toscana € 26
Allergeni: pesce e derivati

La pasta

(la pasta fresca è fatta in casa con farine “vive” di farro monococco e saragolla)

- Tagliolini** all'uovo fatti in casa con farine “vive”
con funghi porcini freschi € 22
Allergeni: glutine, uova
- Spaghetti Mancini, burro di Normandia, brodo di zafferano,
calamansi, arancia fermentata e pecorino di Gavoi € 22
Allergeni: glutine, prodotto base latte, solfiti
- La nostra carbonara:
Spaghetti Mancini con guancia semibrado
e **zabaione** salato cotto a bassa temperatura € 18
Allergeni: glutine, prodotti base latte, uova, sedano
- Tagliolini** all'uovo fatti in casa con farine “vive”
burro di Normandia, acciughe del Cantabrico,
pinoli italiani tostate e fiori di finocchio selvatico € 18
Allergeni: glutine, sedano, uova, frutta a guscio, pesce e derivati

-Spaghetti Mancini con **ragù** di mare, levistico,
pomodori gialli e brodo di teste € 22

Allergeni: sedano, glutine, prodotto base crostacei, molluschi e prodotto base molluschi, pesce

-Spaghetti Mancini al miso fermentato di nocciola e orzo,
bergamotto, umeboshi, pepe indiano affumicato € 22

Allergeni: glutine, frutta a guscio, prodotto base latte, sedano

-Spaghetti Mancini con "caviale" di aringa affumicata, pompelmo rosa, plancton marino, santoreggia,
bottarga di tonno € 22

Allergeni: glutine, prodotti base pesce e crostacei, prodotto base latte, solfiti, sedano

La carne e il pesce

-**Manzo** controfiletto di Black Angus 30/36 mesi al
pascolo naturale, cbt a 48 °C (sangue), finito al grill inverso
patate raccolte a mano Tuscia, **cipolle** al campari € 28

Allergeni: solfiti

-**Tonno rosso** Mediterraneo da pesca etica e sostenibile
salsa foie gras d'anatra, chutney di fichi zenzero noci € 26

Allergeni: solfiti, pesce, prodotto base latte, frutta a guscio

-**Il secreto di puro iberico**, mela granny smith,
scalogni in agrodolce e abbamele € 24

Allergeni: solfiti, senape

-Lomo di **Baccalà** cotto a bassa temperatura profumato al bergamotto,
crema di fagiolo verdolino Tuscia, pomodoro confit € 26

Allergeni: pesce, sedano

-**Controfiletto di cervo**, pak choi e fonduta di casizolu € 24

Allergeni: solfiti, derivati del latte

-**Cistorra** home made da maiali stato brado Pulicaro
crema d'uovo, pomodori Petrilli leggermente scottati € 20

Allergeni: uova

-L'**hamburger** home made, e caponata di stagione € 18

Allergeni: sedano

-**Pescato** del giorno e funghi **shiitake** € 26

Allergeni: solfiti, pesce, prodotto base latte

I classici di Atlas

-Il **purè** in onore di Joel Robuchon:
patate ratte, burro di Isigny, latte Az. Agr. Faraoni € 16
Allergeni: prodotto base latte

-Funghi porcini freschi saltati in padella € 24
Allergeni:

-Le acciughe del mar Cantabrico
con burro di Normandia € 18
Allergeni: prodotto base latte, pesce

-I salumi: i prodotti artigianali della grande norcineria € 20
Allergeni: glutine (per la lavorazione del latte in polvere), prodotto base latte (lattosio starter per le muffe esterne)

-I formaggi: i grandi affinatori e i piccoli artigiani € 20
Allergeni: prodotto base latte

-Il piatto misto salumi e formaggi: dalla ricerca Atlas € 24
Allergeni: glutine (per la lavorazione del latte in polvere), prodotto base latte

Il mondo delle ostriche

A rotazione, quando disponibili, proponiamo il meglio che il mercato ci offre solo da piccoli produttori di eccezionale qualità

Ostrica Pleiade Poget n° 3 (Poitou-Charente, Francia)

€ 6 al pezzo

Thierry Poget, forgia le sue ostriche per 24 mesi in mare nella Charente Maritime poi trasferite per un anno nella ricchissime acque di Utah Beach, in Normandia. Infine verrà riportata di nuovo in Charente Maritime per l'affinamento in claire. La conchiglia si presenta dura, madreperlata omogeneamente. In bocca è croccante e compatta, con un equilibrio di sapidità, persistenza aromatica vegetale e dolcezza non invadente.

Ostrica Regal n° 3 (Westport, Clew bay, Irlanda)

€ 6 al pezzo

L'ostrica passa 24 mesi nella Clew Bay, dove grazie ad un apporto consistente di fitoplancton e ad una densità di 1 ostrica/m², raggiunge un indice riempimento elevatissimo. Trasferita gli ultimi 12 mesi a Wexford nel sud dell'Irlanda sulla foce del fiume Slaney, dove l'apporto di acqua dolce le dona le caratteristiche che la rendono unica del suo genere. Mare aperto all'inizio, poi cremosa carnosità dona al palato emozioni di cardo e foglie verdi dolci, poi zucchero di canna e nocciole

Dolci.....ma non troppo

"E' nella natura del desiderio di non essere soddisfatto...." Aristotele

-Creme brûlé all'elicriso, gelato fiordilatte e abbamele € 10

Allergeni: cereali contenenti glutine, prodotti base latte, prodotti base uova, frutta a guscio, solfiti

-Assoluto di Araguani € 12

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

-Il gelato d'autore con latte Fattoria Faraoni € 9

In onore di Nonno Giovanni e Zio Massimo dell'Antica Gelateria Persiani dal 1933

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

-Semifreddo di tiramisù € 10

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

-Sfera croccante: cioccolato bianco al caramello, passion fruit e meringa alla francese € 12

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

-Il sorbetto di frutta fresca € 8

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

*Per i nostri dolci e gelati utilizziamo solo burro, panna e latte freschi, uova di galline in libertà
Tutte le preparazioni sono realizzate dalla nostra chef pasticceria*

- Il Pane di Atlas: lievito madre e farine "vive", non convenzionali, piccolissimi produttori, esclusivamente macinate a pietra

Allergeni: prodotti contenenti glutine, prodotti base latte

€ 3