



FORME

R E S T A U R A N T

MENÙ

Antipasti

- Carciofo alla brace, birra di pane raffermo,
zafferano e bagoss ¹⁻⁷ € 12
- Lingua salmistrata, rabarbaro e gremolada ³⁻⁷ € 20
- Spiedo di lumache e guanciale in taco di verza ⁷ € 22

Primi

- Spaghetto nero: aglio, olio, peperoncino e
seppia sporca ¹⁻¹⁴ € 22
- Risotto alle conchiglie e alghe marine ⁷⁻⁹⁻¹⁴ € 22
- Gnocco di sedano rapa, erborinato di bufala,
daikon e pera ⁷ € 20

Secondi

- Animella di vitello, radicchio tardivo
e melograno ⁷⁻⁹ € 26
- Sequenza di coniglio e carote ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹⁵ € 26
- Rombo alla brace, broccolo fiolaro
e Ventricina ⁴⁻⁷⁻⁹ € 28

DOLCI

Melograno, yogurt e cioccolato bianco ⁷	€ 10
Forme di frutta ³⁻⁸	€ 11
Cioccolato fondente, nocciola e genziana ¹⁻³⁻⁷	€ 12

PERCORSI

Origine

Granchio, latte di cocco, mandorle e rosa ¹⁻²⁻⁷⁻⁸⁻⁹

Spaghetto nero: aglio, olio, peperoncino e seppia sporca ¹⁻¹⁴

Spiedo di lumache, guanciaie, taco di verza ⁷

Maialino, tarassaco, mela e cardamomo ⁹

Forme di frutta ³⁻⁸

€ 75

Racconti

Agone, puntarelle, dashi al kaffir lime ⁴⁻⁹

Saint honoré di storione e caviale ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁹

Granchio, latte di cocco, mandorle e rosa ¹⁻²⁻⁷⁻⁸⁻⁹

Capriolo, radicchio e genziana ¹²

Raviolo di pecora, pecorino e santoreggia ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

Spiedo di lumache, guanciaie, taco di verza ⁷

Anguilla in salmi ⁴⁻⁹

(Ri)scoperta ⁷⁻¹¹

€ 95

I menù degustazione sono proposti per l'intero tavolo

Abbinamento vini a persona

3 calici € 30

5 calici € 45

7 calici € 60

Coperto € 5

Acqua € 4

Caffè € 2

