



FORME

R E S T A U R A N T

MENÙ

Antipasti

Forme di Panzanella ¹⁻⁹	€ 23
Zucchine, melissa, Camembert ⁷	€ 23
Scampo, tartare di capriolo, arachidi e rabarbaro ¹⁻²⁻⁵⁻⁸	€ 28
Spiedo di lumache all'Amatriciana ⁷	€ 25

Primi

Fusillone, finocchietto, sarde di lago ¹⁻⁴⁻⁷	€ 24
Spaghetto nero, aglio, olio e peperoncino, canocchia e ricci di mare ¹⁻²⁻¹⁴	€ 27
Cappelletto, caponata, menta ¹⁻³⁻⁹	€ 23
Risotto alle conchiglie e alghe marine ⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹⁴	€ 25

Secondi

San Pietro, peperoni, ventricina ⁴⁻⁷	€ 30
Sequenza di coniglio e carote ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹	€ 28
Anatra, ratafià, dragoncello ⁷⁻⁹⁻¹⁰	€ 30
Astice, zabaione, pesca ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹²	€ 37

DOLCI

Forme di frutta ¹⁻³⁻⁸ (Mousse di frutta esotica e meringhe)	€ 13
Cioccolato fondente, nocciola e genziana ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	€ 13
A'MaRe-na ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ (Ricotta, amarena, nocciole)	€ 14
Lievitato all'albicocca e gelato al rosmarino ¹⁻³⁻⁷	€ 14

PERCORSI

Origine

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

Fusillone, finocchietto, sarde di lago ¹⁻⁴⁻⁷

Spiedo di lumache all'Amatriciana ⁷

Anatra, ratafià, dragoncello ⁷⁻⁹⁻¹⁰

Forme di frutta ¹⁻³⁻⁸

€ 80

Percorso Origine con degustazione di vini
da noi selezionati

€ 120

Racconti

Trota, albicocca, ostrica e coste ⁴⁻⁷⁻¹⁴

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

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

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

Mica anguilla e fichi ⁴⁻⁷

Scampo, tartare di capriolo, arachidi e rabarbaro ¹⁻²⁻⁵⁻⁸

Agnello cacio e ova, ricci di mare ³⁻⁴⁻⁷⁻¹⁴

(Ri)scoperta ⁷⁻¹¹

€ 100

Percorso Racconti con degustazione di vini
da noi selezionati

€ 160

I menù degustazione sono proposti per l'intero tavolo

Coperto

€ 5

Acqua

€ 4

Caffè

€ 2

