



FORME

R E S T A U R A N T

# MENÙ

## Antipasti

Forme di Panzanella <sup>1-9</sup>	€ 23
Zucchine, melissa, Camembert <sup>7</sup>	€ 23
Scampo, tartare di capriolo, arachidi e rabarbaro <sup>1-2-5-8</sup>	€ 31
Spiedo di lumache all'Amatriciana <sup>7</sup>	€ 28

## Primi

Fusillone, finocchietto, sarde di lago <sup>1-4-7</sup>	€ 26
Spaghetto nero, aglio, olio e peperoncino, canocchia e ricci di mare <sup>1-2-14</sup>	€ 29
Cappelletto, caponata, menta <sup>1-3-9</sup>	€ 23
Risotto alle conchiglie e alghe marine <sup>4-7-9-14</sup>	€ 28

## Secondi

San Pietro, peperoni, ventricina <sup>4-7</sup>	€ 33
Sequenza di coniglio e carote <sup>1-3-7-8-9</sup>	€ 30
Anatra, ratafià, dragoncello <sup>7-9-10</sup>	€ 34
Astice blu, zabaione, pesca <sup>1-2-3-4-7-12</sup>	€ 42

# DOLCI

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

# PERCORSI

## Origine

Granchio, latte di cocco, mandorle e rosa <sup>1-2-7-8-9</sup>

Fusillone, finocchietto, sarde di lago <sup>1-4-7</sup>

Spiedo di lumache all'Amatriciana <sup>7</sup>

Anatra, ratafià, dragoncello <sup>7-9-10</sup>

Forme di frutta <sup>1-3-8</sup>

€ 80

Percorso Origine con degustazione di vini  
da noi selezionati

€ 120

## Racconti

Trota, albicocca, ostrica e coste <sup>4-7-14</sup>

Saint honoré di storione e caviale <sup>1-4-7-9</sup>

Granchio, latte di cocco, mandorle e rosa <sup>1-2-7-8-9</sup>

Raviolo di pecora, pecorino e santoreggia <sup>1-3-7-9</sup>

Mica anguilla e fichi <sup>4-7</sup>

Scampo, tartare di capriolo, arachidi e rabarbaro <sup>1-2-5-8</sup>

Agnello cacio e ova, ricci di mare <sup>3-4-7-14</sup>

(Ri)scoperta <sup>7-11</sup>

€ 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

