



FORME

R E S T A U R A N T

MENÙ

Antipasti

Scampo, tartare di capriolo, arachidi e rabarbaro ⁽¹⁻²⁻⁵⁻⁸⁾	€ 32
Spiedo di lumache all'Amatriciana ⁽⁷⁾	€ 28
Zucchine, basilico e camembert ⁽³⁻⁷⁾	€ 27
"Forme" di aragosta ⁽²⁻⁴⁻⁹⁾	€ 48

Primi

Spaghetto nero, aglio, olio e peperoncino, canocchie e ricci di mare ⁽¹⁻²⁻¹⁴⁾	€ 32
Risotto alla robiola, fichi, anguilla e foglia di fico ⁽⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁾	€ 30
Cappelletto di caponata, menta, polvere di limone ⁽¹⁻³⁻⁹⁾	€ 28
Fusillone, finocchietto, sarde di lago ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁾	€ 29

Secondi

Rombo, peperoni, anice ⁽⁴⁻⁷⁻⁸⁾	€ 38
Piccione, ciliegia, ratafià, dragoncello ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁾	€ 44
Bavetta di manzo, cardoncelli, thè nero affumicato ⁽⁷⁾	€ 34
Astice, zabaione salato e pesca ⁽²⁻³⁻⁴⁻⁷⁾	€ 46

Coperto	€ 6
Acqua	€ 4
Caffè	€ 3

DOLCI

Cioccolato fondente, nocciola e genziana ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾ € 15

Nuvola (amarena, ricotta e nocciola) ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁾ € 16

Il genio della lampada ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾ € 16

Secondo disponibilità

Che ficata!
(Flan alla vaniglia, fichi e sesamo bianco) ⁽¹⁻³⁻⁷⁻¹¹⁾ € 16

PERCORSI

Origine

Granchio, latte di cocco, mandorle e rosa ⁽¹⁻²⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹⁴⁾

Spaghetto nero, aglio, olio e peperoncino, canocchie e ricci di mare ⁽¹⁻²⁻¹⁴⁾

Spiedo di lumache all'Amatriciana ⁽⁷⁾

Quaglia al pepe verde, porcini e birra ⁽¹⁻⁷⁻⁹⁾

Cioccolato fondente, nocciola e genziana ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾ € 95

Percorso Origine con degustazione di vini da noi selezionati € 135

Racconti

Trota, albicocca, ostrica e agretti ⁽⁴⁻⁷⁻¹⁴⁾

Saint honorè di storione e caviale ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁾

Anguria, anacardo e mirin ⁽¹⁻⁶⁻⁸⁻⁹⁾

Linguina bloody mary e levistico ⁽¹⁻⁹⁾

Risotto alla robiola, fichi, anguilla, foglia di fico ⁽⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁾

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

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

The matcha, yuzu e ginepro ⁽¹⁻⁷⁾ € 110

Percorso Racconti con degustazione di vini da noi selezionati € 170

In aggiunta a ciascuno dei menu degustazione, se gradite:

Raviolo di pecora, pecorino e santoreggia ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁾ € 15 a persona

I menù degustazione sono proposti per l'intero tavolo

