



FORME

R E S T A U R A N T

# MENÙ

## Antipasti

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

## Primi

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

## Secondi

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

Coperto	€ 6
Acqua	€ 4
Caffè	€ 3

# DOLCI

Cioccolato fondente, nocciola e genziana <sup>(1-3-7-8)</sup> € 15

Nuvola (amarena, ricotta e nocciola) <sup>(1-4-7-8)</sup> € 16

Il genio della lampada <sup>(1-3-7-8)</sup> € 16

## Secondo disponibilità

Che ficata!  
(Flan alla vaniglia, fichi e sesamo bianco) <sup>(1-3-7-11)</sup> € 16

# PERCORSI

## Origine

Granchio, latte di cocco, mandorle e rosa <sup>(1-2-3-7-8-14)</sup>

Spaghetto nero, aglio, olio e peperoncino, canocchie e ricci di mare <sup>(1-2-14)</sup>

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

Quaglia al pepe verde, porcini e birra <sup>(1-7-9)</sup>

Cioccolato fondente, nocciola e genziana <sup>(1-3-7-8)</sup> € 95

Percorso Origine con degustazione di vini da noi selezionati € 135

## Racconti

Trota, albicocca, ostrica e bieta <sup>(4-7-14)</sup>

Saint honorè di storione e caviale <sup>(1-4-7-9)</sup>

Anguria, anacardo e mirin <sup>(1-6-8-9)</sup>

Linguina bloody mary e levistico <sup>(1-9)</sup>

Risotto alla robiola, fichi, anguilla, foglia di fico <sup>(4-6-7-9)</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>

The matcha, yuzu e ginepro <sup>(1-7)</sup> € 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 <sup>(1-3-7-9)</sup> € 15 a persona

**I menù degustazione sono proposti per l'intero tavolo**

