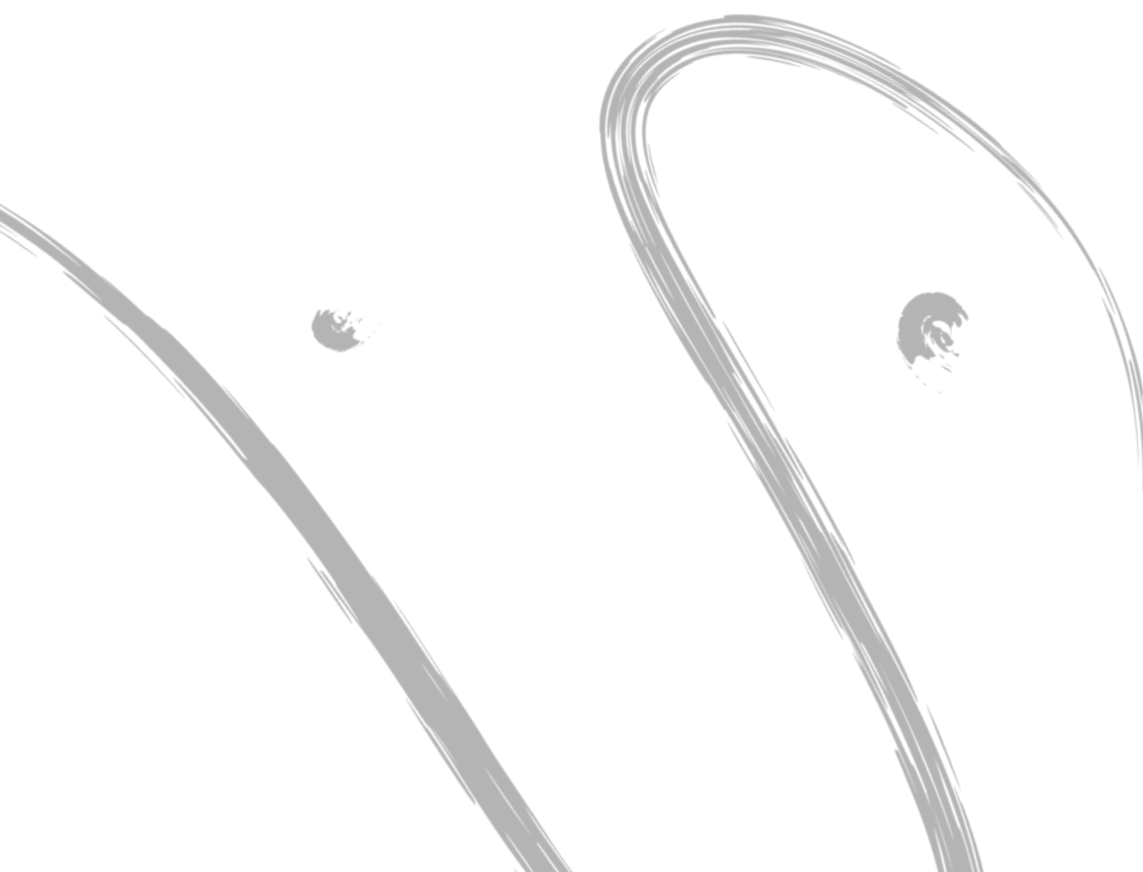


“La simbiosi è un incontro tra più elementi
da cui ognuno trae beneficio”

Falco - Falco





Percorsi Degustazione

Percorsi da intendersi minimo per 2 Persone, bevande escluse, coperto incluso

CONOSCIMI

La mia storia

Degustazione 4 portate a scelta

45 Euro

LIBERAMENTE

La tua scelta

Degustazione 6 portate a scelta

65 Euro

D'ISTINTO

Percorso di improvvisazione

Degustazione 8 portate a sorpresa

85 Euro

NEL BICCHIERE

Abbinamenti di vino, cocktail e bevande affini

1 Abbinamento

7 Euro

3 Abbinamenti

19 Euro

6 Abbinamenti

38 Euro

Il nostro pane

Il pane che serviamo a tavola viene sfornato da noi ogni giorno, seguendo e rispettando ricette tradizionali con quel pizzico di creatività in più.

Le tipologie di pane seguono pari passo le pietanze del menù, scelte appositamente per esaltarne il gusto e accompagnare il palato dei commensali lungo tutto il percorso degustativo.

Vi invitiamo cortesemente a comunicare eventuali intolleranze e/o allergie al personale di sala al momento del servizio. Per maggiori informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita sezione in fondo al menu.



Equinozio Autunno '23

L'ispirazione che dà vita ai nostri piatti è frutto dell'amore per la materia prima e per il rispetto della stagionalità dei singoli prodotti. Raccogliamo i doni che ogni stagione ci regala, e da questi partiamo per creare nuovi abbinamenti di gusto ed equilibri di sapore ricercati e innovativi.

PER INIZIARE

Barbabietola, nigella e squacquerone

13 Euro

Barbabietola cotta sotto la cenere, olio alla nigella, bavarese di squacquerone

Coniglio, cicoria e uovo

15 Euro

Spezzato di coniglio cotto confit, cicoria ripassata, uovo cremoso e pecorino romano

Canocchie e topinambur

15 Euro

Canocchie sgusciate al vapore, cremoso di topinambur e la sua buccia croccante

Giardino d'autunno

13 Euro

Ortaggi autunnali scottati, colori, aromi, consistenze e profumi

DURANTE

Spoja lorda come a Cesenatico

15 Euro

Piccoli raviolini di pasta all'uovo ripieni di ricotta, vongole poveracce e broccoletti

Lasagnetta stridoli e provola

15 Euro

Sfoglia di pasta all'uovo, con stridoli, provola e salsa al pomodoro arrostito

Cappellacci alla vaccinara

15 Euro

Pasta all'uovo ripiena di coda alla vaccinara, bietole e verdure stufate

Riso nero thai, porro, zucca e pesto di erbe aromatiche

15 Euro

Riso selvaggio canadese al salto con porro, zucca e pesto di erbe aromatiche e frutta secca

EQUINOZIO AUTUNNO '23

PROSEGUENDO

Pesce spatola, spinaci, tropea e prosciutto crudo

18 Euro

Pesce spatola alla brace, spinaci ripassati, cipolla rossa agrodolce, polvere di prosciutto crudo

Piccione, patate, scalogno e ginepro

26 Euro

Piccione cotto rosa servito con il suo fondo al ginepro, pavé di patate gratinate e scalogni caramellati

Verza, fagioli e blu di capra

16 Euro

Hamburger rosolato di verza e fagioli cocco bianco di Spello con fonduta di blu di capra

Sogliola, patate lionesi e burro spumoso

22 Euro

Filetti di sogliola rosolati, patate saltate in padella, burro spumoso all'erba cipollina

EQUINOZIO AUTUNNO '23

PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA

Crème brûlée all'orzo

Crema all'orzo cotta al forno con zucchero muscovado caramellato

7 Euro

Bignè craquelin con soffiata al cioccolato bianco, limone e lamponi

Bignè con guscio croccante ripieno di crema al cioccolato bianco, limone e lamponi

7 Euro

Tirami più su

Cilindro croccante al cacao ripieno di crema al mascarpone e biscotti savoiardi al caffè

7 Euro

Gelato al fiordilatte con noci pecan pralinate

Gelato al Fiordilatte mantecato al momento, con noci pecan pralinate

7 Euro

Sorbetto di frutta d'Autunno

Sorbetto con frutta di stagione, mantecato al momento

7 Euro

Bar

Acqua microfiltrata	2,50 Euro/L	Bibite	4,00 Euro
Caffè	2,00 Euro	Rum, whisky	6,50 Euro
Caffè orzo	2,00 Euro	Grappa, liquori, amari	4,50 Euro
Caffè ginseng	2,00 Euro		

Vi preghiamo di comunicarci eventuali allergie o intolleranze al momento dell'ordinazione. I piatti possono contenere tracce di:

- *Glutine cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati*
- *Crostacei e derivati gamberi, gamberetti, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili*
- *Uova e derivati uova, maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme etc.*
- *Pesce e derivati prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali*
- *Arachidi e derivati arachidi tostate, olio di arachidi, burro di arachidi, farina di arachidi, margarina*
- *Soia e derivati latte, tofu, spaghetti, etc.*
- *Latte e derivati yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie*
- *Frutta a guscio e derivati mandorle, nocciole, anacardi, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, pistacchi etc.*
- *Sedano e derivati sedano, sedano da coste o gambi, sedimenti di sedano, foglie di sedano, succo di sedano, polvere di sedano*
- *Senape e derivati semi di senape, polpa di senape, senape, olio di senape, germogli di senape, foglie di senape*
- *Semi di sesamo e derivati semi di sesamo, farina di sesamo, pasta di sesamo, olio di sesamo, burro di sesamo*
- *Anidride solforosa e solfiti conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta*
- *Lupino e derivati farina di lupino, proteina di lupino, concentrato di lupino, isolamento di lupino, germogli di erba medica*
- *Molluschi e derivati ostrica, patella, tellina e vongola canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, lumachino, cozza, murice, etc.*

Per seguire le più avanzate tecniche di lavorazione e per garantire una migliore qualità, tutto il pesce è stato sottoposto ad un abbattimento rapido di temperatura e conservato alla temperatura di -20°.

I piatti segnalati con * sono disponibili anche nella variante senza glutine.