



Degustazioni

Menù Emma

taRtare di Max e p.106

Focaccia alla griglia

Tortellini 3x2

Risotto

Quaglietta

Wagyu vero o falso?

Tiramisù

5 portate € 50; 7 portate € 65;

Menù Sofia

Crudo e formaggi

Polpo

Risotto

Bigoli

Cernia

Fritto

Eton Mess

5 portate € 60; 7 portate € 75;

Crudi e formaggi € 27

Capasanta, Ostrica, Sogliola, Cernia, Scampi, Gamberi Rossi e...

taRtare di Max e p.106 € 14

Tartare, olio affumicato, origano Sicilia

Polpo € 17

Polpo a pressione, ceci neri, marsala, melograno, caffè blue mountain

Focaccia alla griglia € 16

Focaccia grigliata, foie gras, ecc..

l'Uovo (Vegetariano) € 12

Zucca in carpione, uovo a pressione, aglio nero

Tortellini 3x2 € 16

Tortellini, Triplo Brodo Doppio

Bigoli € 21

Bigoli torchio, crostacei, emmental, zabaione, elicriso

Risotto terra € 16

foie gras e midollo, culatello, salsa ostrica, fonduta, te macha

Risotto mare € 19

milanese, caviale, burro affumicato al ciliegio

Cacio+Pepe+Liquirizia (Vegetariano) € 15

Spaghetti Ma'kaira, come sopra

Gnocchi della Romea (Vegetariano) € 12

Gnocchetti ripieni, zucca alla vaniglia, barbabietola, anice

Quaglietta € 23

Quaglietta ripiena, verze curry, carciofi, lamponi.....

Cernia € 26

Cernia al carbone, insalatina mango e avocado

Fritto € 22

pesce, verdure, bergamotto e limone

Wagyu vero o falso? € 29

Wagyu+Wagyu? Cioccolato, arachidi, patate

Sapore d'Inverno (Vegano) € 12

Riso selvatico canadese, ricotta di mandorla, ortaggi cotti e crudi...

In questo ristorante frutta e verdura provengono da coltivazioni Biologiche e la materia prima è altamente selezionata. Frutta e verdura sono sterilizzati secondo il sistema HACCP, tuttavia la direzione esonera qualsiasi responsabilità in caso di contaminazione crociata. È a disposizione della cliente il libro degli ingredienti e allergeni.