

MENÙ

◆ PESCE ◆

POLPO (2-3-13) *Polpo croccante su pavé di patate, salsa al prezzemolo, cipolle caramellate e crumble di olive	14,00€
SOCCARAT (1-4-5-13) Parte croccante della paella con gamberetti, muscoli in escabesche e salsa aioli	14,00€
IO SEPPIO, TU SEPPI, EGLI SEPPIA (3-1-7) *Seppia scottata, patata americana, cavolo nero, nocciole, chips di topinambur, mandarino	18,00€
TATAKI DI TONNO (3-11) *Tataki di tonno, crema di fichi d'india e salsa ponzu	20,00€

◆ CARNE ◆

BATTUTA DI FASSONA Carne di fassona con verza fermentata e crema di chorizo	14,00€
KATSUSANDRO (5-6-11-13-14) Pan brioche impanato nel panko e fritto, costine di maiale disossate, salsa tonkatsu e germogli di soia	14,00€
C'ERANO UN FRANCESE UNO SPAGNOLO E UN ITALIANO (2-5-13) Saltimbocca alla romana, beurre Blanc e maionese alla salvia	16,00€
SECRETO (3-5-9) *Maialino iberico, antiboise, salsa hollandaese e furikake	18,00€
PORGI L'ALTRA GUANCIA Guancia di manzo cbt (cottura a bassa temperatura), salsa di more fermentata, sedano rapa e polenta	20,00€

◆ VEGETARIANE ◆

VELLUTATA DI LENTICCHIE Vellutata di lenticchie, farina di riso, cavolo nero e pepe di lenticchie tostate	8,00€
FETTA GOURMET (2-6-7-13) Fetta di focaccia all'orzo a lunga lievitazione servita con gorgonzola, mascarpone, zucca e noci	9,00€
STAI ALL' OCCHIO (6) Tortillas farcita con curry di fagioli dall'occhio, cipolle e tamarindo	10,00€

◆ DOLCI ◆

ESPRESSO MARTINI (1,3,7,8,12) Pasta frolla, creme brûlée al caffè, meringhe al caffè, gel di yuzu, crumble al cioccolato, spuma al caffè vodka e kalhua	8,00€
MARE D'INVERNO (1,3,7,11) Roccia di zucchero, mousseline al sesamo nero, cioccolato bianco caramellato, the matcha, gel di mandarino	8,00€
STRAWBERRY FIELDS FOREVER 🎵 (2-5) Cioccolato soffiato, cremoso al cioccolato, gel di lampone e sorbetto alla fragola	8,00€
PASTICCERIA SECCA CON PASSITO (in collaborazione con Revello)	10,00€

USIAMO PRODOTTI DI ALTA QUALITÀ, BIOLOGICI E CARNI DA FILIERA CONTROLLATA. PESCE LOCALE, FARINE DA GRANI ITALIANI, PARMIGIANO DOC, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E TANTI ALTRI PRODOTTI FATTI COME UNA VOLTA.

🌾 gluten free



coperto 2€

*alimento congelato

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o marinato è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva con forme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III sezione VII ap 3, lettera D. Agenti allergeni evidenziati dai numeri.

FERMENTO

MENU

◆ FISH ◆

POLPO (2-3-13) Crispy *octopus on potato pavé, parsley sauce, caramelized onions and olive crumble	14,00€
SOCCARAT (1-4-5-13) Crunchy part of paella with shrimps, muscles in escabeche and aioli sauce	14,00€
IO SEPIO, TU SEPPI, EGLI SEPIA (3-1-7) *Seared cuttlefish, sweet potato, black cabbage, hazelnuts, jerusalem artichoke chips, tangerine	18,00€
TATAKI DI TONNO (3-11) *Tuna tataki with prickly pear cream and ponzu sauce	20,00€

◆ MEAT ◆

KATSUSANDRO (5-6-11-13-14) Fried panko Pan brioche, porkribs, tonkatsu sauce and soybeans sprouts	14,00€
FASSONA TARTARE Fassona meat, fermented cabbage and chorizo cream	14,00€
C'ERANO UN FRANCESE UNO SPAGNOLO E UN ITALIANO (2-5-13) Saltimbocca alla romana, beurre Blanc and sage mayonnaise	16,00€
SECRETO (3-5-9) *Iberian suckling pig, antiboise, hollandaise sauce and furikake	18,00€
PORGI L'ALTRA GUANCIA Beef chick (low temperature cooking), fermented blackberries sauce, celeriac and polenta	20,00€

◆ VEGETARIANS ◆

VELLUTATA DI LENTICCHIE Lentil soup, rice flour, black cabbage and pepper of toasted lentils	8,00€
FETTA GOURMET (2-6-7-13) Slice of long-rising barley focaccia served with gorgonzola, mascarpone, pumpkin and walnuts	9,00€
STAI ALL' OCCHIO (6) Tortillas black Eye peas curry onions and tamarind	10,00€

◆ DESERT ◆

ESPRESSO MARTINI (1,3,7,8,12) Pastry cake with cardamom caramel and passion fruit cloud	8,00€
WINTER SEA (1,3,7,11) Edible sugar rock, black sesame mousseline, caramelized white chocolat, matcha tea, tangerine gel	8,00€
STRAWBERRY FIELDS FOREVER ♪ (2-5) Puffed chocolate, creamy chocolate, raspberry gel and strawberry sorbet	8,00€
PASTRIES WITH PASSITO (in collaboration with Revello)	10,00€

WE USE HIGH QUALITY ORGANIC PRODUCTS AND MEAT FROM A CONTROLLED CHAIN. LOCAL FISH, ITALIAN GRAIN FLOURS, PARMIGIANO DOC, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AND MANY OTHER PRODUCTS MADE LIKE ONCE.

🌾 gluten free



service 2€

*frozen foods

The fish intended to be eaten raw or marinated has been subjected to preventive remediation treatment with forms with the requirements of EC regulation 853/2004, annex III section VII ap 3, letter D. Allergen agents highlighted by numbers.

FERMENTO