

MENÙ

◆ PESCE ◆

ESPAGHETTIS (1-4-5-6-13) Pasta mantecata con brodo di gamberi e muscoli in escabece, crumble di paella e salsa aioli	15,00€
POLPO BOLLYWOOD (1-9) *Polpo arrosto, melanzane, sesamo, zenzero, limone, aglio, menta	16,00€
IO SEPPIO, TU SEPPI, EGLI SEPPIA (3-1-7) *Seppia scottata ripiena di patate dolce, spinaci, nocciole, chips di topinambur ed essenza di mandarino	18,00€
TONNO IN SAOR (3-11) *Tonno tataki, cipolla rossa agrodolce, uvetta, pinoli	19,00€

◆ CARNE ◆

MAIALE BBQ (3-13) Pancia di maiale, salsa barbecue, indivia brasata al lampone	15,00€
IL VITELLO È TORNATO (3-5-14-11-13) Magatello di vitello, salsa tonnata tradizionale, maionese di fondo di vitello, capperi	15,00€
BATTUTA DI FASSONA (7) Filetto di fassona al coltello, maionese di nocciole tostate e chips di patate	16,00€

◆ VEGETARIANE ◆

LOS CABALLEROS (2) Tortillas farcita con curry di fagioli cannellini, cipolle e tamarindo	10,00€
SANTO PORRUM (2-11-7) Porro brasato, miso, nocciole ed emulsione di olio di porri	11,00€
IL RISOTTO (2-6-7-13) Riso, borragine, barbabietola e carota	14,00€

◆ DOLCI ◆

TROPICANA YEAH! (2-5-6-7-13) Tartelletta di frolla, cremoso al mango, spuma di frutto della passione, terra di cioccolato bianco salata e lamponi fermentati	10,00€
MARE D'INVERNO (2-5-9) 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 ◆

ESPAGHETTIS (1-4-5-6-13) Pasta creamed with prawn broth and escabece muscles, paella crumble and aioli sauce	15,00€
POLPO BOLLYWOOD (1-9) *Roasted octopus, aubergines, sesame, ginger, lemon, garlic, mint	16,00€
IO SEPIO, TU SEPPI, EGLI SEPIA (3-1-7) *Seared cuttlefish, sweet potato, spinach, hazelnuts, jerusalem artichoke chips, tangerine	18,00€
TONNO IN SAOR (3-11) *Tuna tataki, sweet and sour red onion, raisins, pine nuts	19,00€

◆ MEAT ◆

MAIALE BBQ (3,13) Pork belly, barbecue sauce, raspberries flavored braised endive	15,00€
IL VITELLO È TORNATO (3-5-14-11-13) Veal round, traditional tuna sauce, veal stock mayonnaise, capers	15,00€
BATTUTA DI FASSONA (7) Fassona beef fillet tartare, toasted hazelnut mayonnaise and potato chips	16,00€

◆ VEGETARIANS ◆

LOS CABALLEROS (2) Tortillas stuffed with Cannellini bean curry, onions and tamarind	10,00€
SANTO PORRUM (2-11-7) Braised leek, miso, hazelnuts and leek oil emulsion	11,00€
THE RISOTTO (2-6-7-13) Rice, borage, beetroot and carrot	14,00€

◆ DESERT ◆

TROPICANA YEAH! (2-5-6-7-13) Shortbread pastry tart, mango pannacotta, passion fruit foam, salted white chocolate crumble and fermented raspberries	10,00€
WINTER SEA (2-5-9) 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