

MENÙ

◆ PESCE ◆

TUPIL (3) (g)	16,00€
Baccalà in olio cottura, spuma di pil pil, pomodorini gialli semi dry, crumble di olive taggiasche e cenere di porri	
'O PURPO (1-13) (g)	19,00€
*Polpo arrosto e variazioni di zucchine alla scapece	
VIENTO DEL SUR (3) (g)	20,00€
Ceviche di pescato, passion fruit, coriandolo, rapanelli e piment d'espelette	
SANTE CAPESANTE (1-11-13) (g)	22,00€
*Capesante, pomodori datterino, fragole, sambuco e aglio nero	

◆ CARNE ◆

TARTARE TONNÈ (3-5-11-13-14) (g)	16,00€
Battuta di filetto di vitello, salsa tonnata, maionese di fondo di vitello e capperi	
UN MAIALE AL MARE (2-13-14) (g)	16,00€
Pancia di maiale, salsa alle ciliegie e indivia brasata ai lamponi fermentati	
MON AMOUR (2-5-11-13-14) (g)	20,00€
Petto d'anatra lievemente affumicato, rapa rossa agrodolce, salsa all'ibisco e patate duchessa	

◆ PASTA ◆

UN TAGLIERINO D'ESTATE (2-3-5-6)	16,00€
Taglierini, burro, miso e bottarga	
ESPAGHETTIS (1-4-5-6-13)	18,00€
Pasta mantecata con brodo di gamberi e muscoli alla scapece, crumble di paella e salsa aioli	
TESORO DI MARE (2-3-5-6)	26,00€
Taglierini, burro, miso e caviale	

◆ VEGETARIANE ◆

MEDITERRANEO (2-6-13)	10,00€
Burrata pugliese, crema di melanzane abbrustolite, pomodori agrocanditi, olio al basilico e panko all'aglio	
GAZPACHO (6)	10,00€
Gazpacho di datterino gialli e pesche gialle di Volpedo, servito con cialde croccanti di pane soffiato	
SIRTAKO (2-6-13)	12,00€
Tortilla ripiena di ratatouille di verdure di stagione con salsa tzatziki	

◆ DOLCI ◆

MARE D'ESTATE (2-5-9) (g)	8,00€
Moussline al sesamo nero, cioccolato bianco caramellato, croccante di zucchero, mandarino e the matcha	
PASTICCERIA SECCA CON PASSITO (2-5-6-7-13)	10,00€
in collaborazione con Revello	
L'APE MAIA (2-5-6-7)	11,00€
Bavarese alla camomilla e fave di tonka, honeycomb, terra di cioccolato salata e polline d'api	

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.

(g) 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 ◆

TUPIL (3) 	16,00€
Confit Cod, pil-pil sauce espuma, demi-dry yellow cherry tomatoes, taggiasche olives crumble and leeks ash	
'O PURPO (1-13) 	19,00€
*Roasted octopus with "scapecce" zucchini variations	
VIENTO DEL SUR (3) 	20,00€
Wild-caught fish ceviche, passion fruit, coriander oil, radishes and espelette chili	
SANTE CAPEANTE (1-11-13) 	22,00€
*Scallops, datterino tomatoes, strawberries, elderflower and black garlic	

◆ MEAT ◆

TARTARE TONNÈ (3-5-11-13-14) 	16,00€
Veal fillet tartare, tuna and anchovies sauce, veal stock mayonnaise and capers	
UN MAIALE AL MARE (2-13-14) 	16,00€
Braised pork belly, cherries sauce and raspberries flavored braised endive	
MON AMOUR (2-5-11-13-14) 	20,00€
Lightly smoked duck breast, sweet and sour red beetroot, hibiscus infused duck sauce and pomme duchesse	


◆ PASTA ◆

A SUMMER TAGLIERINO (2-3-5-6)	16,00€
Taglierini, butter, miso and bottarga	
ESPAGHETTIS (1-4-5-6-13)	18,00€
Pasta creamed with prawn and escabeche muscles broth, paella crumble and aioli sauce	
SEA TREASURE (2-3-5-6)	26,00€
Taglierini, butter, miso and caviar	

◆ VEGETARIANS ◆

MEDITERRANEO (2-6-13)	10,00€
Burrata cheese, charred eggplants purée, sweet & sour candied tomatoes, basil oil and garlic flavored toasted panko breadcrumbs	
GAZPACHO (6)	10,00€
Gazpacho made with yellow "datterino" tomatoes and Volpedo yellow peaches, served with crispy bread chips	
SIRTAKO (2-6-13)	12,00€
Tortilla filled with seasonal vegetables ratatouille and seasoned with homemade tzatziki sauce	

◆ DESERT ◆

SUMMER SEA (2-5-9) 	8,00€
White chocolate and sugar cruble, black sesame mousseline, caramelized white chocolate, matcha tea powder and tangerine gel	
PASTRIES WITH PASSITO WINE (2-5-6-7-13)	10,00€
in collaboration with Revello	
MAYA THE BEE (2-5-6-7)	11,00€
Chamomile and tonka beans bavarese, honeycomb, salted dark chocolate soil and bee pollen	

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