

MENÙ

◆ VEGETARIANE ◆

CHE TOSTO STO PORRO! (2-6-11) 10,00€
Porri brasati laccati al miso, salsa all'olio di porri e nocciole tostate

ORZO D'INVERNO (2-13) 9,00€
Orzotto mantecato alla crème fraîche e burro acido, melograno e la sua melassa

ASSOLO DI CAVOLFIORE (6-2-13) 10,00€
Cavolfiore arrosto laccato con il suo fondo, crema di cavolfiore e maionese di nocciole

IL RAGU DEL SURFISTA (2-5-6-11-13-14) 14,00€
Taglierini al ragù di funghi e alghe, polvere di timo, olio al pino

◆ PESCE ◆

BLOODY SPAGO (2-4-6) 18,00€
Spaghetti alla barbabietola rossa, *crudo di gamberi rossi e zeste di lime

UN TAGLIERINO VISTA MARE (2-3-5-6) 16,00€
Taglierini, burro, miso e bottarga

O PORPO L'È CHÉUTTO? (1-3-13) 19,00€
Polpo arrosto, salsa verde, crumble di olive taggiasche, chips di patate al limone

OCCHIO, MALOCCHIO (1-2-6-14) 23,00€
*Capesante, finocchio e arancia

◆ CARNE ◆

LE CAPRIOLE (2-13) 24,00€
Lombata di capriolo, funghi cardoncello, mirtilli rossi e corteccia di topinambur

AL MAIALE PIACE L'UVA (2-13-14) 17,00€
Pancia di maiale, lenticchie, salsa all'uva e verjus

LE JOUE (2-13-14) 23,00€
Guancia di manzo al cucchiaino su purea di mele al sidro

◆ DOLCI ◆

MAÑA COLADA (2-7-13) 7,00€
Composta di ananas al rum, namelaka al cioccolato bianco e cocco, crumble salato al cioccolato fondente

GIARDINO GIAPPONESE (2-5) 8,00€
Cioccolato soffiato al matcha, cremoso al cioccolato e rose, gel di lamponi

PASTICCERIA SECCA CON PASSITO (2-5-6-7-13) 9,00€

LA BOCCA NO L'È STRACA... (2-10) 12,00€
Assaggio di formaggi con mostarda di frutta mista

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

◆ VEGETARIANS ◆

HARD NUT TO CRACK! (2-6-11) Braised leeks glazed with miso, leeks oil sauce and toasted hazelnuts	10,00€
WINTER BARLEY (2-13) Pearl barley "risotto", crème fraîche, pomegranates and sour butter	9,00€
CAULIFLOWER SOLO (6-2-13) Roasted cauliflower, cauliflower puree and hazelnuts mayo	10,00€
SURF AND TURF (2-5-6-11-13-14) Taglierini with mushrooms and seaweeds ragù, thyme powder and pine oil	14,00€

◆ FISH ◆

BLOODY SPAGO (2-4-6) Red beetroot spaghetti, red prawns tartare and lime zests	18,00€
SEA VIEW TAGLIERNINI (2-3-6) Taglierini, butter, miso and bottarga	16,00€
OCTOPUS AND POTATOES? (1-3-13) 🍷 Roasted octopus, parsley sauce, olive crumble and lemon flavored potato chips	19,00€
FENNEL SCALLOPS (1-2) 🍷 *Pan fried scallops, fennels and orange	23,00€

◆ MEAT ◆

LE CAPRIOLE (2-13) 🍷 Venison loin, oyster mushrooms, cranberry compote and Jerusalem artichoke crispy skin	24,00€
THE PORK AND THE GRAPES (2-13-14) 🍷 Pork belly, braised lentils and verjus flavored grapes sauce	17,00€
LE JOUE (2-13-14) 🍷 Braised beef cheek with cider flavored apple puree	23,00€

◆ DOLCI ◆

MAÑA COLADA (2-7-13) Rum flavored pineapple compote, white chocolate and coconut namelaka, salted chocolate crumble	7,00€
JAPANESE GARDEN (2-5) Matcha flavored aerated chocolate, rose infused chocolate ganache, raspberries gel	8,00€
PASTRIES WITH PASSITO WINE (2-5-6-7-13)	9,00€
SAY CHEEEEESE ☺ (2-10) Cheese board and fruit mustard	12,00€

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