

MENÙ

◆ PESCE ◆

-  **POLPO DEGLI ZAVORRISTI** (1-2-13) ⓘ 22,00€
*Polpo in conserva su salsa di prezzemolo e capperi e spuma tiepida di patate
-  **CAPELANTE IN MASCHERA** (1-2-6-14) 23,00€
*Capelanite, crema di zucca affumicata, crumble salato al nero di seppia
-  **MEDITERRANEO** (2-3-13) ⓘ 26,00€
Trancio di pescato su polentina di mais dolce, catalogna arrosto e melassa di fichi

◆ CARNE ◆

-  **BOSCO D'AUTUNNO** (2-5-13) ⓘ 25,00€
Lombata di capriolo al fieno bruciato, funghi cardoncello arrosto, composta di mirtilli rossi al porto e spugna all'erba cipollina
-  **PANCIA D'ORIENTE** (6-11-13) 17,00€
Pancia di maiale laccata alla teriyaki, crema di cavolo viola in agrodolce e indivia brasata all'arancia
-  **BACIO DI GUANCIA** (2-13-14) ⓘ 23,00€
Guancia di manzo su purea di sedano rapa e mele croccanti

◆ PASTA ◆

-  **UMAMI BOMB** (2-3-6-11) 17,00€
Spaghetti mantecati al burro e miso con bottarga
-  **CAVIAR BOMB !** (2-3-5-6-11) 26,00€
Taglierini mantecati al burro e miso con caviale Asetra
-  **BLOODY SPAGO** (2-4-6) 18,00€
Spaghetti alla barbabietola rossa, crudo di *gamberi rossi e zeste di lime

◆ VEGETARIANE ◆

-  **SURF AND TURF** (2-5-6-11-13-14) 16,00€
Taglierini al ragù di alghe e funghi, olio al pino e polvere di timo
-  **TOSTO STO PORRO** (2-7-6-11) 12,00€
Porri brasati laccati al miso, salsa all'olio di porri e nocciole tostate
-  **BI-NOCCHIO** (2-6-11-13) 13,00€
Finocchio laccato in salsa umami all'arancia e soia accompagnato da un'insalatina di finocchio ghiacciato e anice stellato

◆ DESSERTS E FORMAGGI ◆

-  **TARTELLETTATIN** (2-5-6) 10,00€
Tartelletta di frolla, composta di mele renette e spuma al caramello salato
-  **KAZE NO SHIZUKU** (Gocce di vento) (2-5-6-7) 9,00€
Ganache al cioccolato fondente e rose, namelaka al lime, spugna di the matcha e yogurt croccante
-  **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

◆ FISH ◆

-  **POLPO DEGLI ZAVORRISTI** (1-2-13)  22,00€
*Preserved octopus with parsley–caper sauce and warm potato foam
-  **CAPELANTE IN MASCHERA** (1-2-6-14) 23,00€
*Scallops, smoked pumpkin cream, and savory cuttlefish ink crumble
-  **MEDITERRANEO** (2-3-13)  26,00€
Catch of the day with sweet corn polenta, roasted catalogna chicory, and fig molasses

◆ MEAT ◆

-  **BOSCO D'AUTUNNO** (2-5-13)  25,00€
Venison loin, roasted king oyster mushrooms, cranberry & port compote and chives sponge
-  **PANCIA D'ORIENTE** (6-11-13) 17,00€
Teriyaki-glazed pork belly, sweet-and-sour purple cabbage puree and orange flavored braised endive
-  **BACIO DI GUANCIA** (2-13-14)  23,00€
Beef cheek with celeriac purée and crunchy apples

◆ PASTA ◆

-  **UMAMI BOMB** (2-3-6-11) 17,00€
Spaghetti tossed with butter and miso, topped with bottarga
-  **CAVIAR BOMB !** (2-3-5-6-11) 26,00€
Taglierini with butter and miso, finished with Asetra caviar
-  **BLOODY SPAGO** (2-4-6) 18,00€
Beetroot spaghetti with raw red prawns and lime zest

◆ VEGETARIANS ◆

-  **SURF AND TURF** (2-5-6-11-13-14) 16,00€
Taglierini with seaweed & mushroom ragout, pine oil, and thyme powder
-  **TOSTO STO PORRO** (2-7-6-11) 12,00€
Braised leeks glazed with miso, leek oil sauce, and toasted hazelnuts
-  **BI-NOCCHIO** (2-6-11-13) 13,00€
Fennel glazed in umami orange–soy sauce with a salad of iced fennel and star anise

◆ DESSERTS & CHEESE ◆

-  **TARTELLETTATIN** (2-5-6) 10,00€
Shortcrust tart with Reinette apple compote and salted caramel mousse
-  **KAZE NO SHIZUKU** (Gocce di vento) (2-5-6-7) 9,00€
Dark chocolate and rose ganache, lime namelaka, matcha sponge, and crispy yogurt
-  **ASSORTED PETIT FOURS WITH PASSITO WINE** (2-5-6-7-13) 9,00€
-  **LA BOCCA NO L'È STRACA...** (2-10)  12,00€
Cheese tasting with mixed fruit mostarda

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