











MENÙ




◆ PESCE ◆

-  **CAVOLO CHE POLPO!** (1-13-14)  23,00€
*Polpo arrosto, crema di cavolo viola, insalatina di mela e sedano all'agro
-  **CAPELANTE IN MASCHERA** (1-2-6-14) 24,00€
*Capelanate, crema di zucca affumicata e crumble salato al nero di seppia
-  **QUO VADIS SUSHI?** (3-5-9-10)  25,00€
*Crudo di tonno, crema di finocchi, maionese al pepe rosa, gel di pompelmo e sesamo al wasabi




◆ CARNE ◆

-  **E TENDERLOIN** (2-11-13-14)  25,00€
Filetto di vitello glassato con salsa all'ibisco e radicchio tardivo di Treviso in agrodolce
-  **BELLY BELLY COSE** (6-11-13-14) 18,00€
Pancia di maiale laccata alla teriyaki, curry di lenticchie Beluga e verdura di stagione
-  **BACIO DI GUANCIA** (2-13-14)  24,00€
Guancia di manzo su purea di sedano rapa e mele croccanti






◆ PASTA ◆

-  **UMAMI BOMB** (2-3-5-6-11) 18,00€
Taglierini mantecati al burro e miso con bottarga
-  **ESPAGHETTIS** (1-4-5-6-13) 19,00€
Spaghetti mantecati con bisque di *gamberi e muscoli alla scapece, crumble di paella e salsa aioli allo yuzu
-  **BLOODY SPAGO** (2-4-6) 19,00€
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** (2-6-7-11) 14,00€
Porri brasati laccati al miso, salsa all'olio di porri e nocciole tostate
-  **BI-NOCCHIO** (2-6-11-13) 14,00€
Finocchio laccato in salsa umami all'arancia e soia accompagnato da un'insalatina di finocchio ghiacciato e anice stellato

◆ DESSERTS E FORMAGGI ◆

-  **PERA UBRIACA** (2-5-6-13) 10,00€
Pera poché al vino aromatizzato, pain d'épices e crema pasticcera
-  **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)  13,00€
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