

## LE ROTTE DI DEGUSTAZIONE

### **Quadrante** 180

- Sashimi di ricciola, leche de tigre alle mandorle, rabarbaro e hibiscus 1,3,4,6,8,10
- Tartare di pescato del Mediterraneo, bruscandoli, acetosella e finocchietto 1,4,7
- Triglia di scoglio arrostita, gazpacho verde, basilico e gelato al gorgonzola 1,4,7,10
- Bao di ortica in doppia cottura, affettato di polpo, ortica croccante e maggiorana 1,2,7,14
- Bigoli artigianali, ragù di tonno rosso, katsuobushi 1,2,4,7,10,12
- Pescato del giorno, salsa bbq alla birra, baby lattuga romana, salsa al mais e miso 4
- Filetto di manzo piemontese tataki, funghi shitake e salsa umami 6,7,1
- Dessert a scelta dell'Ospite

*Wine pairing* 80

### **Bussola** 230

10 portate selezionate dallo chef per un percorso di gusto ed emozione

*Wine pairing* 110

### **Sestante** 150

- Sashimi di ricciola, leche de tigre alle mandorle, rabarbaro, hibiscus 1,3,4,6,8,10
- Mazzancolla del Mediterraneo alla brace, midollo, lievito madre e aceto balsamico 1,2,3,11,12
- Riso carnaroli riserva San Massimo, piselli, seppia, rosmarino e limone candito 7,10,14
- Filetto di rana pescatrice ai pepi, girella di patate confit, senape e germogli piccanti 4,7,10,11
- Idea di sogliola alla mugnaia, flan di shiso, primizie di primavera e vaniglia 2,4,7
- Dessert a scelta dell'Ospite

*Wine pairing* 50

Per i percorsi degustazione "Sestante" e "Quadrante"  
è possibile aggiungere (20,00€) o sostituire (15,00€) una portata con il Tris di Crostacei.

Acqua 5,00€ | Caffè 5,00€ | Coperto incluso

## ≈ I CRUDI

<b>Tris di crostacei*</b>	55
<i>con abbinamenti di stagione - 3,6,7,8,12</i>	
<b>Sashimi di ricciola</b>	35
<i>leche de tigre alle mandorle, rabarbaro, hibiscus - 1,3,4,6,8,10</i>	
<b>Aragosta ricomposta nel suo carapace</b>	55
<i>tartare di fragole, basilico e the verde - 1,3</i>	
<b>Tartare di pescato del Mediterraneo</b>	35
<i>bruscandoli, acetosella e finocchietto - 1,4,7</i>	

## ≈ I COTTI

<b>Triglia di scoglio arrostita</b>	40
<i>gaspacho verde, basilico e gelato al gorgonzola - 1,4,7,10</i>	
<b>Bao di ortica in doppia cottura con affettato di polpo</b>	30
<i>ortica croccante e maggiorana - 1,2,7,14</i>	
<b>Mazzancolla del Mediterraneo alla brace</b>	35
<i>midollo, lievito madre e aceto balsamico - 1,2,3,11,12</i>	

## ≈ I PRIMI

<b>Riso carnaroli riserva San Massimo</b>	40
<i>piselli, seppia, rosmarino e limone candito - 7,10,14</i>	
<b>Bigoli artigianali</b>	35
<i>ragù di tonno rosso, katsuobushi - 1,2,4,7,10,12</i>	
<b>Tortelli di razza</b>	40
<i>aglio orsino, frutti di mare e pomodori - 1,2,4,10,13,14</i>	



## ≈ I SECONDI

<b>Fiorentina di rombo alla brace</b>	60
<i>salsa barbecue alla birra, lattuga romana, salsa mais e miso - 4</i>	
<b>Filetto di rana pescatrice ai pepi</b>	45
<i>girella di patate confit, senape e germogli piccanti - 4,7,10,11</i>	
<b>Idea di sogliola alla mugnaia</b>	40
<i>flan di shiso, primizie di primavera e vaniglia - 2,4,7</i>	
<b>Astice blu in due servizi</b>	65
<i>cipolla di Breme, fagioli e chorizo - 1,2,3,7,10</i>	

## ≈ I FORMAGGI

<b>Selezione di formaggi italiani</b>	35
<i>accompagnati da pane artigianale, confetture e mostarde.</i>	

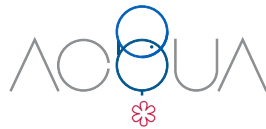


## ≈ I DOLCI

<b>Cremoso bianco al caffè</b>	15
<i>lamponi e cardamomo - 1,7</i>	
<b>Panna cotta al peperoncino</b>	15
<i>miele e yogurt - 1,7</i>	
<b>Crema brulè di latte di cocco e fieno</b>	15
<i>sorbetto di noci di macadamia e kombucha alla camomilla - 2,8</i>	
<b>Uovo al cubo</b>	15
<i>zabaione montato al Moscato, gelato alla vaniglia del Madagascar e frutta di stagione - 1,2,7,12</i>	

03

Per garantire un'esperienza autentica e armoniosa, invitiamo i nostri Ospiti a comporre il proprio percorso alla carta con almeno due portate salate e un dessert per persona.



## Allergeni

---

- 1:** cereali con glutine
- 2:** uova e prodotti a base di uova
- 3:** crostacei e prodotti a base di crostacei
- 4:** pesci e prodotti a base di pesci
- 5:** arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6:** soia e prodotti a base di soia
- 7:** latticini e prodotti a base di latte
- 8:** frutta a guscio e prodotti derivati
- 9:** semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 10:** sedano e prodotti a base di sedano
- 11:** senape e prodotti a base di senape
- 12:** solfiti
- 13:** lupini e prodotti a base di lupini
- 14:** molluschi e prodotti a base di molluschi

*\*In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere stati soggetti a congelamento.*

*Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.*

*I prezzi indicati sono da intendersi in Euro (€)*

*Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di servizio di eventuali allergie o intolleranze.*

**ImmergersiNelGusto**