

APERITIVO

Calice di Metodo Classico Italiano	12
Calice di Champagne	16

LA CARTA

***si richiede la scelta minima di 2 piatti**

ANTIPASTI

Trota Mela Verde Scorzoneria Cartamo Limone Nero	30
Rosa di trota Regina di San Daniele e mela verde, crema di scorneria e fiori di cartamo, uova di trota, maionese all'aneto, gel di limone nero e polenta soffiata <i>[pesce, latte, uova]</i>	
Bao Astice Broccoli Carote Togarashi	35
Bao scottato in padella, astice passato al burro, coleslaw di broccoli, carote, astice e maionese alla lattuga e miso, polvere di togarashi e limone nero <i>[crostacei, latte, sesamo, uova, soia]</i>	
Cavallo Tartufo Ricci di Mare Peperone	30
Battuta di filetto di cavallo condita con olio, sale, pepe e garum, terra d'autunno, tartufo di panna cotta ai chiodini, bernese all'arancia e ricci di mare e crema di peperone giallo arrostito <i>[frutta a guscio, latte, uova, glutine]</i>	
Foie Gras Funghi di stagione Fichi Vin Santo Shokupan	35
Scaloppa di foie gras scottata nel burro di cacao e sfumata al Vin Santo di Vigoleno, shokupan tostato, funghi porcini in diverse consistenze, gel di passion fruit, pan di spezie e composta di fichi <i>[funghi, glutine, solfiti]</i>	



PRIMI PIATTI

Raviolo | Lepre | Caffè | Tartufo | Montasio | Lamponi 28

Ravioli al caffè ripieni di lepre, fondo di lepre al cioccolato fondente, fonduta di Montasio, crema di cavolo nero, daikon in osmosi di lamponi e tartufo nero
[latte, uova, glutine]

Riso | Zucca | Taro | Animella | Foglia Ostrica | Cheriboshi 28

Risotto mantecato con crema di zucca, burro acido e Parmigiano Reggiano, salsa di taro, polvere di kombava, animella glassata, jus di vitello, foglia ostrica, cheriboshi e gel di kumquat
[latte]

Fusillone | Vongole | Prezzemolo | Mano di Buddha | Katsuobushi 28

Fusillone all'albume Metodo Massi saltato con olio extravergine, salsa di prezzemolo al wasabi, crema di radice di prezzemolo, vongole veraci, gel di acqua di vongole e zafferano, mano di buddha e katsuobushi
[uova, molluschi, glutine]



PIETANZE

Triglia | Hummus | Miyagawa | Cime di Rapa | Cren 38

Triglia farcita con hummus di zucca aromatizzata con Ras el Hanout, avvolta da linguine e fritta, maionese all'aglio nero, gel di miyagawa, crema di cime di rapa al cren, jus di triglia

[pesce, uova, glutine]

Pernice | Porcini | Melograno | Hokkaido | Tofu 36

Rollè di Pernice farcita con funghi porcini, salsiccia, castagne e lardo, crema di porcini al tofu affumicato, quenelle di zucca hokkaido, gel di melograno e jus di pernice alla melassa di melograno

[funghi]

Piccione | Frutti Rossi | Babaganoush | Miso 36

Petto di piccione scottato, salsa di frutti rossi, lampone di patè di fegatini, quenelle di babaganoush, bombetta di riso con ragù di piccione e fondo di piccione al miso

[glutine, uova, latte]



BEVANDE

Acqua 75 cl	4
Coperto	5

