

## APERITIVO

Calice di Metodo Classico Italiano	12
Calice di Champagne	16

## LA CARTA

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

## ANTIPASTI

<b>Pomodoro   Parmigiana di melanzane   Comté   Yuzu</b>	<b>30</b>
Pomodoro ripieno di parmigiana di melanzane, crema di melanzane affumicate, melanzane all'olio di sesamo glassate al miso, biquinho, clorofilla di basilico e gel di yuzu <i>[latte, sesamo]</i>	
<b>Bao   Astice   Broccoli   Carote   Togarashi</b>	<b>36</b>
Bao scottato in padella, astice passato al burro, coleslaw di broccoli, carote, astice e maionese alla lattuga, polvere di togarashi e limone nero <i>[crostacei, latte, sesamo, uova]</i>	
<b>Calamaro   Asparagi   Spugnole   Pimenton</b>	<b>30</b>
Tagliatelle di calamaro marinate con olio al lime e soia scura, crema di asparagi, asparagi croccanti, polvere di pimenton e kombava, tapioca soffiata al nero di seppia e spugnole saltate <i>[soia, latte, uova,]</i>	
<b>Foie Gras   Funghi di stagione   Fichi   Vin Santo   Shokupan</b>	<b>35</b>
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

Gnocchi | Salmone | Zafferano | Shitake | Piselli | Curry Verde 28

Gnocchi di patate, burro allo zafferano, salmone marinato agli agrumi, crema di piselli al curry verde, shitake saltati, beurre blanc all'aneto e uova di trota  
*[latte, uova, glutine]*

Spaghetti | Carbonara | Nero di seppia | Ricci Uni 32

Spaghetto all'albume Metodo Massi, salsa di carbonara al nero di seppia, guanciale di maiale nero, mix di pepi tostati e salsa ai ricci di mare con scorza e succo di lime  
*[uova, glutine]*

Ravioli | Tonno | Vitello | Carciofi | Dragon fruit 30

Ravioli ripieni di stracotto di tonno, crema di carciofi, carciofi croccanti, jus di vitello, salsa di soia affumicata, cardamomo nero e gel di dragon fruit  
*[uova, soia, glutine]*



## PIETANZE

**Scorfano | Agretti | Wakame | Karkadè | Hoisin** 38

Mosaico di scorfano con polvere di pomodoro e paprika dolce, crema di agretti e alga wakame, agretti croccanti, gel di karkadè, crema di mandorle e jus di scorfano e salsa hoisin

*[pesce, frutta a guscio,soia]*

**Maialino | Asparagi | Pecorino | Midollo | Lemonsnack** 38

Pancia di maialino cotta a bassa temperatura, crema di asparagi, asparagi croccanti, fonduta di pecorino al tartufo, crema di tuorlo d'uovo, gel di lemons snack e jus di maiale al midollo arrostito

*[latte,uova]*

**Piccione | Frutti Rossi | Babaganoush | Miso** 38

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]*

**Wellington | Rombo | La Proibita | Cardoncelli | Spinacino** a persona 38

Wellington di Rombo farcito con spalla cotta la "Proibita", mousseline di rombo allo spinacino e duxelle di cardoncelli

*[glutine, uova, latte]*

\*minimo per 2 persone



## BEVANDE

Acqua 75 cl	5
Coperto	5,50

