

## APERITIVO

Calice di Metodo Classico Italiano	12
Calice di Champagne	15

## LA CARTA

**\*Si richiede la Scelta minima di 2 piatti**

## ANTIPASTI

Salmone   Pak Choi   Quinoa   Beurre Blanc	28
Salmone Marinato nella Barbabietola e agrumi, crema di pak choi e pak choi croccante, caviale di salmone, gel di pompelmo rosa, cracker di quinoa, beurre blanc al salmone e olio al dragoncello <i>[Pesce, quinoa, soia]</i>	
Tako-Yaki (Polpo   Patate   Prezzemolo   Teriyaki   Katsuobushi)	24
Tacos di farina di mais senza glutine, polpo arrostito, crema di patate affumicate, maionese al prezzemolo, salsa teriyaki, levistico e katsuobushi <i>[pesce, soia]</i>	
Foie Gras   Funghi di Stagione   Fichi   Vin Santo   Shokupan	30
Scaloppa di Foie Gras scottata nel burro di cacao e sfumata al vin santo di vigoleno, shokupan tostato, funghi, gel di passion fruit, pan di spezie e composta di fichi <i>[funghi, glutine]</i>	
Wagyu A5   Pastinaca   Caviale   Sudachi   Miglio	32
Battuta di Wagyu A5, condita con yakiniku, pannacotta alla pastinaca, caviale asetra, maionese al sudachi, cremoso di tuorlo e cracker al miglio <i>[Lattosio, glutine]</i>	



## PRIMI PIATTI

Raviolo | Costine | Carciofi | Tartufo | Parmigiano 26

Ravioli ripieni di costine di maiale al bbq orientale, jus di costine al miso e birra, crema di carciofi agli agrumi, carciofi croccanti, spuma di parmigiano 40 mesi e tartufo

*[latte, uova, glutine, sesamo, soia ]*

Riso | Gamberi Rossi | Asparagi | Morchelle | Mandorle 27

Risotto mantecato con crema di asparagi e burro acido, crema di asparagi bianchi al latte di mandorle, gamberi rossi, la loro bisque ridotta e gel al lemonsack

*[frutta secca, crostacei, lattosio ]*

Fusillone | Scampo | Kimchi | Tarassaco | Mano di Buddha | Aria di Mare 28

Fusillone all'albume Metodo Massi, salsa al kimchi e jus di scampi, scampi marinati al lime, salsa tarassaco e pistacchio, mano di buddha fermentata, tapioca al nero di seppia e aria di mare

*[uova, crostacei, glutine]*



## PIETANZE

### Corba Rossa | Carote | Piselli | Pancetta "La Giovanna" 35

Corba Rossa farcita con mousseline ai piselli, Pancetta cotta "La Giovanna" e carote, crema di carote al Sambal Oelek, crema di piselli alla colatura di alici, salsa alla corba rossa e olio alle cime di carote

*[latte, uova]*

### Ventresca | Vitello | Dragon Fruit | Basilico 36

Ventresca di tonno rosso scottata, bigarade al limone nero, salsa al dragon fruit rosso e olivello spinoso, clorofilla di basilico e jus di vitello al karashi sumiso

*[senape, soia]*

### Agnello | Panko | Agretti | Caprino 35

Lombo di agnello cotto a bassa temperatura e panato nel panko, clorofilla di agretti, salsa bernese, cremoso al caprino ed erbe aromatiche e jus di agnello

*[glutine, uova, latte]*



## BEVANDE

Acqua 75cl	4
Caffè	4
Coperto	5

