





“Complicare è facile, semplificare è difficile.

Togliere invece che aggiungere vuol dire riconoscere l'essenza delle cose e comunicarle nella loro essenzialità.”

Salvatore Avallone

“Il mondo che cambia”

L'aperitivo di benvenuto dello Chef

Selezione di pani e croccanti

Uovo in carbonara

Umami: Linguine ai porcini, burro alla soia e aglio nero

Carciofi affumicati, topinambur e spuma alla mozzarella di bufala

Tiramisù

Piccola pasticceria

Costo per persona € 50,00

Abbinamento vini € 50,00

Il percorso di degustazione è servito obbligatoriamente per tutti i commensali e non è divisibile.

“Tutto cambia per non cambiare”

L'aperitivo di benvenuto dello Chef

Selezione di pani e croccanti

Calamaro, variazione di ceci e sfera di capesante e tartufi di mare

Risotto alla zucca, gamberi rossi e tartufo nero

Tonno rosso, cardoncelli, miso e riduzione di verdure arrosto

Cioccolato bianco, frutti rossi e menta

Piccola pasticceria

Costo per persona € 65,00

Abbinamento vini € 50,00

Il percorso di degustazione è servito obbligatoriamente per tutti i commensali e non è divisibile.

“LiberaMente”

Il percorso di degustazione prevede 9 portate al buio a cura dello chef Salvatore Avallone.

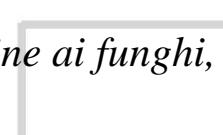
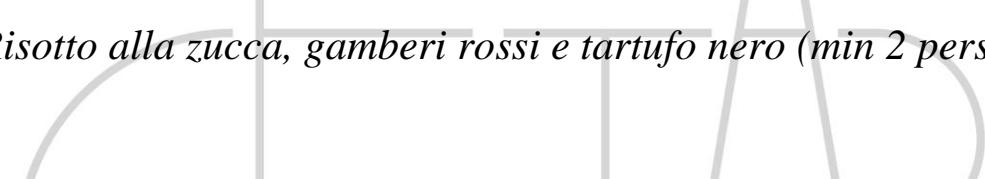
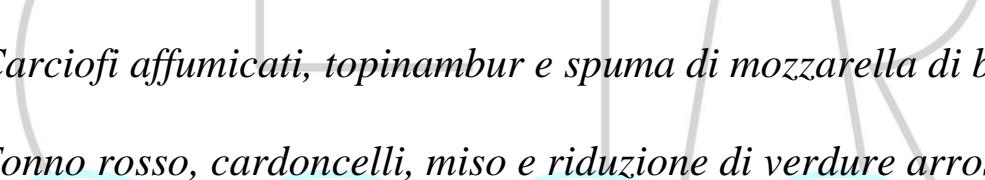
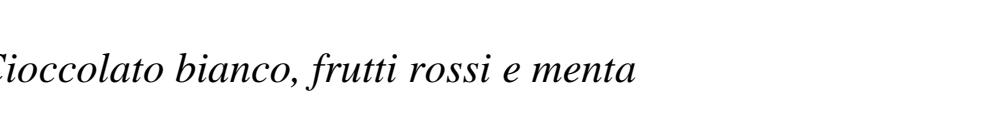
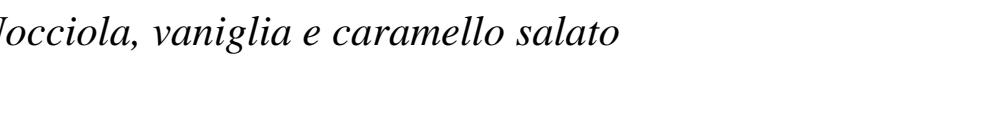
Costo per persona € 90,00

Abbinamento vini € 70,00

Il percorso di degustazione è servito obbligatoriamente per tutti i commensali e non è divisibile.

Si prega di comunicare eventuali allergie o intolleranze al personale di sala.

“I singoli piatti à la carte”

<i>Uovo in carbonara</i>	€ 20,00
<i>Parmigiana di baccalà</i>	€ 23,00
<i>Calamaro, variazione di ceci e sfera di capesante e tartufi di mare</i>	€ 25,00
<i>Crudo di dentice, caviale oscietra, mela verde e lime</i>	€ 25,00
	
<i>Eliconi alla colatura di alici, broccoli, ‘nduja e peperone crusco</i>	€23,00
	
<i>Umami: Linguine ai funghi, burro alla soia e aglio nero</i>	€ 23,00
	
<i>Tortelli di seppia in guazzetto di scorfanò e piccoli pesci di scoglio</i>	€ 25,00
	
<i>Risotto alla zucca, gamberi rossi e tartufo nero (min 2 persone)</i>	€ 25,00
	
<i>Carciofi affumicati, topinambur e spuma di mozzarella di bufala</i>	€ 23,00
	
<i>Tonno rosso, cardoncelli, miso e riduzione di verdure arrosto</i>	€ 25,00
	
<i>Ricciola, il suo dashi e spinaci in consistenze</i>	€ 28,00
	
<i>Filet mignon di Fassona, patate alla vaniglia e tartufo</i>	€ 30,00
	
<i>Tiramisù</i>	€ 12,00
<i>Cioccolato bianco, frutti rossi e menta</i>	€ 12,00
<i>Nocciola, vaniglia e caramello salato</i>	€ 12,00

Coperto, servizio e pane fatto in casa

€ 5,00

Come disposto dalla legge 1169/2011 CE “per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale in servizio”. Tutti gli alimenti come carne e pesce da noi acquisiti freschi, per ragioni di mercato e per preparazione a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -38°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III, sez.VII, cap. 3, lettera D, punto 3 o in alternativa usiamo prodotti già abbattuti dai nostri fornitori.

