



## Aperitivo

.07 Verdicchio Gran Riserva extra brut Garofoli & gelato al parmigiano di Ferran Adrià	18,00
.17 Franciacorta vintage collection extra brut Cà Del Bosco & gelato al parmigiano di Ferran Adrià	20,00
s.a. Champagne brut reserve Billecart Salmon & gelato al parmigiano di Ferran Adrià.	20,00
s.a. Lime e zenzero, bevanda analcolica by Moreno Cedroni & gelato al parmigiano di Ferran Adrià	10,00
s.a. Gin tonic con Hendrick's , Monkey 47 o gin all'assenzio from the Tunnel (Fever Tree elderflower, indian, mediterranean, light). & gelato al parmigiano di Ferran Adrià	18,00

## Luca e Moreno.....No pesce

### Snack

- .22 Piede di cornucopia e zampa di gallina, maionese di moscioli e caviale citrico e margarita cocktail (2-3-14)
- .22 Pane ,burro (fegato di coda di rospo) e marmellata di mandarini (1-4)
- .22 Sfera di astice, tartufo nero e mango fermentato (1-2-3-7-9)
- .22 Crema cotta ai ricci di mare e cervello di vitello al vapore, pane croccante, olio al prezzemolo e menta, cucchiaino acidulato (1-3-7-14)
- .21 Ricordo di un viaggio in Vietnam: ostrica alla griglia mangia e bevi,cavolo viola, mela (7-14)

### Piatti

- .22 Cipolla borettana, rapa rossa ai carboni, salsa di parmigiano e nocciole, salicornia, rafano, elicrisio liquirizia, uova di pesce volante (4-6-7-8)
- .22 Il cuore del Polpo, mascarpone e mostarda, cetriolo agrodolce, foglie di senape e spezie (7-10-14)
- .22 Fusilloro Verrigni al burro di erbe, trippa di coda di rospo, salsa di mandorle e parmigiano, crescione e nasturzio (1-2-4-6-7-8)
- .22 Il piccione maturato in cera d'api, misticanza dell'orto marino
- .22 La coscetta del piccione cotta ai carboni (6)
- .22 Royal di mazzancolle e gamberi rossi acidulati, lepre marinata in soia e miele, salsa di porcini fermentati e nocciole, gocce di lampone (2-7-8-14)
- .22 Quel confine sottile tra il dolce e salato (3-7-8)
- .22 Banksy - You Lie
- .....
- .21 Sweet tribute (2-4-7-14)

La preparazione del menù per la sua complessità s'intende a persona e per tutto il tavolo

a persona, bevande escluse	euro 200,00
a persona, sei calici di vino e sakè in abbinamento	euro 80,00



## Mariella

- .21 Stagionature di pesci e margarita cocktail (4)
- .98 Sushi & susci percorso di 8 crudi (1-2-3-4-6-7-9-14)
- .16 Mazzancolle turgide, maionese allo yuzu, cipolla agrodolce, porro fumè (2-3)
- .19 Penne rigate Gentile, burro ai ricci di mare, capesante essiccate, erbe spontanee e seppia ai carboni (1-7-10-14)
- .22 Baccalà alla senigalliese, cocco lime e polvere di lamponi (4)
- .16 Anguilla di mare alla brace, profumata all'alloro, rapa rossa e cavolo fermentato (4-6)
- .16 15 grammi di cubo: gelato al cioccolato bianco, frutto della passione, timo grigliato e pomelo (3-7)
- .17 Tarte tatin – spuma di mela, caramello, mela croccante e salsa di earl grey (1-3-7)  
*oppure*
- .21 Lago ghiacciato - lamponi in diverse forme: marmellata, streusel, spuma, gelato con yogurt. Cocktail di mirtilli, lime e vodka (1-7-11)
  
- .21 Sweet Tribute (2-4-7-8-14)

La preparazione del menù, per la sua complessità, s'intende a persona e per tutto il tavolo

a persona, bevande escluse	euro 180,00
a persona, quattro calici di vino in abbinamento	euro 60,00

## Dolce versante Crema

.17	Tarte tatin / spuma di mela, caramello, mela croccante e salsa di earl grey (1-3-7) + "Dorato" moscato passito, Az. Garofoli 2020	20,00 8,00
.06	Castagnoli ripieni di crema chantilly con cremoso di cioccolato bianco, sciroppo e zeste di lime, sorbetto al mandarino (1-3-7) + Earl grey french blue tè nero profumato al bergamotto, sentore di petali di fiordaliso + Verdicchio passito Lina, Az. Santa Barbara 2018	20,00 5,00 10,00
.12	...e adesso chi lava i piatti?! (1-3-7-8) + Sherry Pedro Ximenez, William & Humbert	20,00 8,00

## Dolce versante Frutta e Verdura

.17	Ananas, succo d'arancia ed anice stellato, gelato al caramello, streusel al mais tostato, pop corn (1-3-7) + "Dorato" moscato passito, Az. Garofoli 2020	20,00 8,00
.21	Quel confine sottile tra il dolce e il salato: gelato al carciofo, riduzione al finocchio, salsa topinambur e riso fermentato (3-7-8) + Kylix muffa nobile d verdicchio Monteccappone 2017	20,00 10,00
.21	Lago ghiacciato- lamponi in diverse forme: marmellata, streusel, spuma, gelato con yogurt. Cocktail di mirtilli, lime e vodka. (1-7-11) + Vino di visciole Morello	20,00 6,00

## Dolce versante Cioccolato

.16	25 grammi di gelato al cubo: gelato al cioccolato bianco, salsa al frutto della passione timo grigliato e pomelo (3-7) + Sauternes, Chateau Roumieu 2020	20,00 10,00
-----	---	----------------

## Degustazione

*La preparazione del menu per la sua complessità s'intende a persona e possibilmente per tutto il tavolo*

Menu Luca e Moreno	200,00
Menu Mariella	180,00
Menu Ricordi d'infanzia	180,00
Se volete oltre al menu prescelto, potete aggiungere un piatto	40,00

*È possibile scegliere liberamente fra i piatti dei tre menu*

Due piatti a scelte dai menu ( esclusi gli snack)	130,00
Tre piatti a scelta dai menu ( esclusi gli snack)	150,00

## Allegato II – Sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze

1. Cereali contenenti glutine cioè: grano, segale, orzo, farro e kamut
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, noci, nocciole, noci acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia, noci di Queensland
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/litro
13. Lupini
14. Molluschi

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004 allegato III sezione VIII capitolo III lettera D punto 3.

Vi ricordiamo d'impostare il telefono in modalità silenziosa e per le foto di non usare il flash.

WiFi: Fastweb- VCD3QL  
Password: D06FRCWTKD