



IL GELATO AL PARMIGIANO TRIBUTO AL MAESTRO FERRAN ADRIA ACCOMPAGNA L'APERITIVO

.06	Verdicchio gran riserva extra brut Garofoli	18,00
.17	Franciacorta vintage collection extra brut Cà Del Bosco	20,00
s.a.	Champagne brut Stainbruck blanc de noir brut	20,00
	Lime e zenzero o Lemongrass, bevande analcoliche by Moreno Cedroni	10,00
	Gin tonic secondo vostra preferenza: Hendrick's Monkey 47 Gin all'assenzio The Tunnel	
	Fever Tree elderflower, indian, mediterranean, light	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, spezie, quinoa soffiata (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 Peanuts : gelato all'arachide, marmellata e spuma di mirtilli, salsa di "peanuts colada) (1-3-5-7-8-11)
- .22 Banksy - You Lie
-
- .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 200,00
a persona, sei calici di vino 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 e capperi (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 200,00
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 al forno ripieni di crema chantilly con cremoso di cioccolato bianco, scioppo 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
.22	Peanuts – gelato all'arachide, marmellata e spuma di mirtilli, salsa di "peanuts colada) (1-3-5-7-8-11) + wodka tonic e succo di mirtilli fermentati	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	200,00
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