



## 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

## Ricordi d'infanzia

- .20 Chilcano cocktail e chela di gambero fritta ( snack) (1-2-3)
- .18 Ricciola fritta poco cotta, panzanella, olio al basilico e sedano croccante (1-4-9)
- .97 Quattro cucchiari antipasti crudi e cotti (2-4-9-14)
- .22 Brodetto inside, olio al prezzemolo (1-2-4-7-14)
- .16 Risotto, ostrica, alghe e panna acida, ostrica Iyo (7-14)
- .06 Tortellini di parmigiano liquido, carne cruda battuta al coltello, salsa di pomodoro, marmellata al balsamico (1-3-7)
- .21 Cernia ai carboni, zucca gialla, salsa di zenzero, soia e rum, prezzemolo bruciato (4-6-7)
- .06 Zabaione ghiacciatissimo (3-7)
- .12 ...e adesso chi lava i piatti?! (1-3-7-8)  
*oppure*
- .17 Ananas, succo d'arancia ed anice stellato, gelato al caramello, streusel al mais tostato, pop corn (1-3-7)
- .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 180,00  
a persona, quattro calici di vino in abbinamento    euro 60,00

## 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
-----	---	----------------

## Menu degustazione

*Per prenotazioni maggiori di 4 sarà servito uno dei tre menu degustazione per l'intero tavolo*

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

## Menu à la carte

*E' possibile scegliere liberamente fra i piatti dei tre menu per un tavolo fino a 4 persone*

<b>Due piatti a scelte dai menu ( escluso il dolce)</b>	130,00
<b>Tre piatti a scelta dai menu ( escluso il dolce)</b>	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



## PARMESAN "GELATO" TRIBUTE TO FERRAN ADRIA IN COMBINATION WITH THE APERITIFS

.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 and ginger or Lemongrass, soft drinks by Moreno Cedroni	10.00
Gin and tonic according to your preference:	
Hendrick'	
Monkey 47	
Gin with absinthe from The Tunnel	
Fever Tree elderflower, Indian, mediterranean, light.	18.00



## Luca e Moreno.....No Fish

### Snack

- .22 "Percebes" and crow's foot, mussel mayonnaise and citric caviar (2-3-14)
- .22 Butter bread (monkfish liver) and mandarin marmalade (1-4)
- .22 Lobster sphere, black truffle and fermented mango (1-2-3-7-9)
- .22 Sea urchins and steamed veal brain, crunchy bread, parsley and mint oil, acidulated teaspoon (1-3-7-14)
- .21 Memory of a trip to Vietnam:"eat and drink" grilled oyster , purple cabbage, apple (7-14)

### Main courses

- .22 Borettana onion, charcoal red turnip, parmesan and hazelnut sauce, glasswort, horseradish, helichrysum, licorice, flying fish roe (4-6-7-8)
- .22 Octopus "heart", mascarpone and mustard, sweet and sour cucumber, mustard leaves and spices (7-10-14)
- .22 " Fusilloro Verrigni" with herbs butter, monkfish tripe, almond and parmesan sauce, watercress and nasturtium (1-2-4-6-7-8)
- .22 The pigeon breast aged in beeswax, mixed salad from the sea garden
- .22 The pigeon leg's, cooked on the coals (6)
- .22 Prawns royale, sour red prawns, hare marinated in soy and honey, fermented "porcini" and hazelnut sauce, raspberry drops (2-7-8-14)
- .22 Peanut gelato, blueberry fermented and foam, pressure- cooked peanuts and peanuts colada (1-3-5-7-8-11)
- .22 Banksy - You Lie

.....

- .21 Sweet tribute (2-4-7-8-14)

The Luca and Moreno tasting menu is prepared exclusively for the entire table

Per person, drinks not included	200,00
Per person, six glasses of wine pairing	80,00

## Childhood Memories

- .20 Aperitif: chilcano cocktail and fried shrimp stick (1-2-3)
- .18 Fried amberjack little cooked, panzanella, basil oil and crispy celery (4-6-7)
- .97 Four spoons, raw and cooked (2-4-9-14)
- .22 Fish soupe "inside", parsley oil (1-2-3-4-7-14)
- .16 Risotto, oyster, seaweed and sour cream, oyster lyo (7-14)
- .06 Parmesan "tortellini" with raw meat, basil jelly, tomato sauce and balsamic jam (1-3-7)
- .21 Charcoal grouper, yellow pumpkin, ginger, soy and rum sauce, burnt parsley (4-6-7)
- .06 Nitrogen "zabaione" (3-7)
- .12 ... and now who's going to wash the dishes? (1-3-7-8)  
*or*
- .17 Pineapple, orange juice and anise star, salted caramel gelato, toasted corn crumble (1-3-7)
- .21 Sweet Tribute (2-4-7-8-14))

The Childhood Memories tasting menu is prepared exclusively for the entire table

per person, drinks not included	euro 180,00
per person, four glasses of wine pairing	euro 60,00

## Mariella

- .21 Dry aged fishes and margarita cocktail (4)
- .98 Sushi & susci 8 raw fish path (1-2-3-4-6-7-9-14)
- .16 Prawns, yuzu mayonnaise, sweet and sour onion, smoked leeks fumè (2-3)
- .19 “Penne rigate Gentile”, sea urchins butter, dried scallops, wild herbs and charcoal grilled cuttlefish (1-7-10-14)
- .22 Senigallia-style cod, coconut lime and raspberry sauce (4)
- .16 Grilled sea eel, scent of laurel, turnip and fermented purple cabbage (4-6)
- .16 15 grams cube of white chocolate gelato, passion fruit sauce (3-7)
- .17 Tarte tatin – apple foam, caramel, crispy apple and earl grey sauce (1-3-7)  
*or*
- .21 Frozen lake - raspberries in different forms: jam, streusel, foam, ice cream with yogurt. Blueberry, lime and vodka cocktail (1-7-11)
- .21 Sweet Tribute (2-4-7-8-14)

The Mariella tasting menu is prepared exclusively for the entire table

per person, drinks not included	euro 200,00
per person, four glasses of wine pairing	euro 60,00

## Cream side dessert

.17	Tarte tatin / apple foam, caramel, crispy apple and earl grey tea sauce (1-3-7) + "Dorato" moscato passito, Az. Garofoli 2020	20,00 8,00
.06	"Castagnoli" baked profiteroles filled with chantilly cream, white chocolate mousse, lime zest and syrup (1-3-7) + French blue tea: a silky black tea with bergamot and royal blue flowers + Verdicchio passito Lina, Az. Santa Barbara 2018	20,00 8,00 10,00
.12	...who is washing the dishes? (1-3-7-8) + Sherry Pedro Ximenez, William & Humbert	20,00 8,00

## Chocolate side dessert

.16	The cube: 25 grams of white chocolate gelato with passion fruit sauce (3-7) + Sauternes, Chateau Roumieu 2017	20,00 10,00
-----	--	----------------

## Fruit and vegetables side dessert

.17	Pineapple with orange juice and star anise, salted caramel gelato, roasted corn crumble (1-3-7) + "Dorato" moscato passito, Az. Garofoli 2020	20,00 8,00
.22	Peanut gelato, blueberry fermented and foam, pressure- cooked peanuts and peanuts colada (1-3-5-7-8-11) + wodka tonic and fermented blueberries	20,00 10,00
.21	Frozen lake- raspberries in different forms: Jam, streusel, foam, ice cream with yogurt. Blueberry, lime and vodka cocktail (1-3-7) + Vino di visciole Morello	20,00 6,00

## Tasting

*Due the complexity of its preparation, the menu should be ordered preferably by all the guests at the table*

<b>Menu Luca and Moreno</b>	200,00
<b>Menu Mariella</b>	200,00
<b>Childhood memories</b>	180,00
<b>If you want in addition to the chosen menu, you can add a dish</b>	40,00

## Menu à la carte

*It is possible choose between the dishes of the three menus*

<b>Two dishes per person (without the dessert )</b>	130,00
<b>Three dishes per person (without the dessert )</b>	150,00

## Annex II – Substance or products that cause allergy or intolerance

15. Cereal include gluten that is: wheat, rye, barley, spelt, kamut
16. Crustaceans
17. Eggs
18. Fish
19. Peanut
20. Soy
21. Milk and products made with milk (included lactose)
22. Shell fruit: almond, hazelnut, walnut, acagiù walnut, pecan walnut, Brazilian walnut, pistach
23. o, macadamia walnut or Queensland walnut
24. Celery
25. Mustard
26. Seed of sesame
27. Anhydride sulfur and sulfites in concentration 10 mg/kg o 10 mg/L
28. Lupini beans
29. Molluscs

The fish destined to be consumed raw, was subjected to prior treatment in accordance with the requirements of CE regulation 853/2004 annex III section VIII chapter III letter D point 3.

We remind you to set the phone in silent mode and for photos do not use the flash.

WiFi: Fastweb- VCD3QL  
Password: D06FRCWTKD

