



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.....Segnali di fumo

Snack

- .23 Stella marina con salsa alle vongole piacevolmente piccante e margarita cocktail (1-3-14)
- .23 Crostino ventresca di tonno e diaframma, tracce di caviale (1-3-4-7)
- .23 Pesce ripieno di King crab (1-2-3-9)
- .23 Ceviche di ricciola, patata dolce e cipolla agrodolce, leche di tigre con tracce di miele (4-9)
- .21 Ricordo di un viaggio in Vietnam: ostrica alla griglia mangia e bevi, cavolo viola, mela (7-14)

Piatti

- .23 Carota, maionese di cozze, piede di cornucopia e polvere di cavolo viola (1-3-7-14)
- .23 Cannellone di capasanta e zucca, latte di sesamo, salsa di anacardi (8-11-14)
- .23 Conchiglie in brodo affumicato, cocochas, baccalà e ceci (1-4-7-14)
- .23 Quaglia ai carboni, topinambur e salsa di nocciole, soia zenzero e miele (6-8)
- .23 Moro oceanico, carboni e oliocottura, salsa di acetosella, daikon e erbe dell'orto marino (4)
- .23 Cioccolato, ricci di mare e granita al mandarino (3-7-14)
- .23 Tarte di obulato con spaghetti di patata viola
- .23 L'anfora dolce (3-7)
- .23 Corto Maltese (7)
- .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 220,00
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)
- .22 Sfera di astice, tartufo nero e mango fermentato (1-2-3-7-9)
- .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)
- .23 Polpo speziato alla griglia, salsa di friggitelli, daikon nel latte di cocco (6-7-10-14)
- .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)
- .20 L'ape Regina (1-3-7)

- .15 Risiko (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

.06	Castagnoli al forno ripieni di crema chantilly con cremoso di cioccolato bianco, sciroppo e zeste di lime, sorbetto al mandarino (1-3-7)	20,00
	+ Earl grey french blue tè nero profumato al bergamotto, sentore di petali di fiordaliso	5,00
	+ Verdicchio passito Lina, Az. Santa Barbara 2018	10,00
.20	L'ape Regina- gelato al miele, spuma ai fiori di sambuco, acetosa e ape dolce (1-3-7)	20,00
	+ Sauternes, Chateau Roumieu 2020	10,00
.23	L'anfora dolce- gelato al porto e uvetta di zibibbo, cremoso alla viola granita al sakè (3-7)	20,00
	+ Porto Colheita, Niepoort	10,00

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)	20,00
	+ "Dorato" moscato passito, Az. Garofoli 2020	8,00

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)	20,00
	+ Sauternes, Chateau Roumieu 2020	10,00
.12	...e adesso chi lava i piatti?! (1-3-7-8)	20,00
	+ Sherry Pedro Ximenez, William & Humbert	8,00

Menu degustazione

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

Menu Luca e Moreno	220,00
Menu Mariella	200,00
Menu Ricordi d'infanzia	200,00
Se volete oltre al menu prescelto, potete aggiungere un piatto	40,00

Menu à la carte

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

Due piatti a scelte dai menu (escluso il dolce)	140,00
Tre piatti a scelta dai menu (escluso il dolce)	160,00

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

