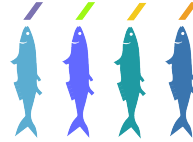


40° | 1984-2024

IL GELATO AL PARMIGIANO (3-7) TRIBUTO AL MAESTRO FERRAN ADRIA ACCOMPAGNA L'APERITIVO

.06	Verdicchio gran riserva extra brut Garofoli	22,00
.18	Franciacorta vintage collection extra brut Cà Del Bosco	22,00
s.a.	Champagne brut Steinbruck blanc de noir brut	22,00
	Lime e zenzero o Lemongrass, bevande analcoliche by Moreno Cedroni	12,00
	Gin tonic secondo vostra preferenza: Hendrick's Monkey 47 Gin juniperi by Moreno Cedroni & Luca Abbadir, The Tunnel	
	Fever Tree elderflower, indian, mediterranean, light	20,00



40° | 1984-2024

Luca e Moreno.....Il viaggio di Marco Polo

Snack

- .24 Venezia- cracker di moeca con soffice di granchio porro e spritz (1-2-3-6-7-9-10-11-12-14)
- .24 Trebisonda- waffle di lenticchie e nocciole, uova di seppia e salsa rosa (1-2-3-4-6-7-8-10-11-12-14)
- .24 Bagdad- crema cotta ai ricci di mare, tahina, umeboshi e datteri (1-3-6-7-8-11-14)

- .16 Aleppo- ostrica alla griglia, pepe di Aleppo e cavolo viola (4-7-14)

Piatti

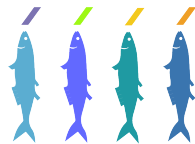
- .24 Teheran- Ceviche di ricciola con sentori di bosco, pernice in soia e miele, salsa di enoki e Chartreuse (1-4-6-7-8-10-12)
- .24 Balkh- Kebab di ventresca di tonno, melanzana con sentori di fumo e chutney di mango (1-3)
- .24 Samarcanda- Brodo di pannocchia e acetosa con bottoni ripieni, polvere di lime e cardamomo (1-3-6-7-12)
- .24 Kashgar- Di che razza sei? Razza yin e yang (1-4-5-6-7-8-11)
- .24 Pechino- Piccione alla "pechinese" (1-5-6-7-8-9-11-12)
- .24 Pechino- Fusilloro Verrigni con cuore di piccione e raguse, finocchietto e tofu di mandorla (1-6-7-8-12)

Dolci

- .24 Pagan- torta di rose al topinambur, gelato e fermentato (1-3-6-7-12)
- .24 Viaggio nel viaggio, impronta lunare (1-6-7-8-12)
- .24 Il viaggio di Marco Polo (7-18-2)

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

a persona, bevande escluse	euro 230,00
a persona, sei calici in abbinamento	euro 100,00



40° | 1984-2024

Menu Luca e Moreno 2024- il viaggio di Marco Polo	230,00
sei calici in abbinamento	100,00
Menu Ricordi d'infanzia & Mariella	230,00
cinque calici in abbinamento	80,00

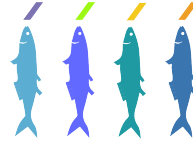
Per prenotazioni maggiori di 4 sarà servito uno dei 2 menu degustazione per l'intero tavolo

Le stagionature di pesce (10 assaggi di stagionati, maturati ed insaccati di pesce) (1-4-6-8-10-14)	40,00
Se volete oltre al menu prescelto, potete aggiungere un piatto (esclusi gli snack)	40,00

Menu à la carte

E' possibile scegliere liberamente fra i piatti dei due menu degustazione, esclusi gli snack, 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



40° | 1984-2024

Dolce versante Crema

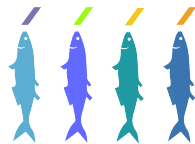
- | | | |
|-----|---|---------------|
| .24 | L'impronta sulla luna, cremoso al cioccolato, gelato al cardamomo, polvere mandorle e yogurt (1-6-7-8-12)
+ Vino di visciola, Morello, Lupatelli | 20,00
8,00 |
|-----|---|---------------|

Dolce versante Frutta e Vegetali

- | | | |
|-----|---|----------------|
| .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 |
| .24 | Torta di rose al topinambur, gelato e fermentato (1-3-6-7-12)
+ Verdicchio muffa nobile Kilix 2020 | 20,00
12,00 |

Dolce versante Cioccolato

- | | | |
|-----|--|----------------|
| .16 | Il cubo- 30 grammi di gelato al cioccolato bianco, salsa al frutto della passione, timo grigliato (3-7)
+ Sauternes, Chateau Roumieu 2020 | 20,00
10,00 |
| .12 | ...e adesso chi lava i piatti?! (1-3-7-8)
+ Sherry Pedro Ximenez, William & Humbert | 20,00
8,00 |



40° | 1984-2024

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