

MENU “Sensorium”

ANTIPASTI

1. **Sfera di Mare e Terra – €18**
Tartare di tonno rosso, cremoso di avocado, perle di balsamico, terra di olive taggiasche
 2. **Ricordo d’Orto – €16**
Frolla salata al Parmigiano, mousse di caprino, verdure in osmosi, polvere di carota
 3. **Uovo 63° in crosta d’erbe – €17**
Spuma di patate affumicate, chips di guanciale, polvere di porcini
 4. **Scampo & Bisque – €21**
Scampo crudo, gelée di bisque, aria al limone candito
 5. **Cubo di Vitello Tonnato 2.0 – €18**
Vitello a bassa temperatura, spuma di tonno, capperi croccanti, polvere di acciuga
-

PRIMI PIATTI

1. **Risotto “Black Lemon” – €19**
Calamaretti spillo, burro acido, limone nero, olio al prezzemolo
 2. **Raviolo Aperto “Terra & Fumo” – €20**
Ragù bianco di cervo, crema di topinambur, ciliegio affumicato
 3. **Spaghettone fermentato – €18**
Miso rosso, fondo bruno, tuorlo marinato, shiitake
 4. **Gnocchi di Ricotta & Alga Kombu – €19**
Dashi vegetale, salsa di edamame e lime
 5. **Zuppa di Crostacei & Lemongrass – €21**
Brodo intenso, gamberi rossi, finocchio marinato
-

SECONDII PIATTI

1. **Black Cod Caramellato – €26**
Miso e sake, crema di pastinaca, granella di nocciole

2. **Agnello “Cinque Cotture” – €28**
Carré, pancia, spalla, cuore, jus alle erbe, sedano rapa, karkadè
 3. **Melanzana Evolution (Veg) – €20**
Quinoa, provola affumicata, pomodoro arrostito, chips di tapioca
 4. **Petto d’Anatra & Cacao – €27**
Cottura rosa, salsa al porto e cacao, indivia caramellata
 5. **Funghi “In Terra Madre” (Vegano) – €19**
Porcini, shiitake e champignon in 5 consistenze
-



DOLCI

1. **Illusione al Cioccolato – €11**
Cuore fluido fondente 70%, gelato al peperoncino, spugna cacao
 2. **Sinfonia di Limone – €10**
Crema, sorbetto, meringa, sablé al basilico
 3. **Dessert Sensoriale (a sorpresa) – €12**
Multisensoriale, a tema stagionale
 4. **Tiramisù al Fieno Greco – €11**
Soffice, aromatico, destrutturato
 5. **Frutta Fermentata & Gelato Kombucha – €10**
Sperimentazione naturale
-

CARTA DEI VINI (con prezzi al calice e bottiglia)

BIANCHI

1. **Ribolla Gialla “Anfora” – Gravner**
€15 / €70
2. **Timorasso “Derthona” – W. Massa**
€12 / €55
3. **Chardonnay “Goisot” – Côtes d’Auxerre**
€13 / €60
4. **Greco di Tufo “Vigna Cicogna” – Ferrara**
€11 / €50
5. **Fiano “Pietramara” – I Favati**
€10 / €45
6. **Sauvignon “Ronco delle Mele” – Venica & Venica**
€13 / €58

ROSSI

1. **Barolo “Cannubi” – Chiara Boschis**
€20 / €110
2. **Pinot Noir – Enderle & Moll**
€14 / €65
3. **Etna Rosso “Feudo di Mezzo” – Terre Nere**
€13 / €58
4. **Chianti Classico “Gran Selezione” – Istine**
€12 / €55
5. **Valpolicella Superiore – Quintarelli**
€18 / €90
6. **Rosso di Montalcino – Sesti**
€11 / €52

ROSÉ & ORANGE

1. **“Le Rosé” – Domaine Tempier**
€13 / €60

2. **“Dinavolino” – Giulio Armani**
€12 / €55
3. **“Ramato” – Gravner (Pinot Grigio)**
€14 / €65

BOLLICINE

1. **Franciacorta “Satèn” – Monte Rossa**
€10 / €48
2. **Champagne “L'Ouverture” – Laherte Frères**
€16 / €75
3. **TrentoDoc “Perlé Zero” – Ferrari**
€14 / €65
4. **Prosecco “Cartizze Dry” – Nino Franco**
€9 / €38

VINI DA DESSERT

1. **Moscato di Pantelleria “Ben Ryé” – Donnafugata**
€10 / €45
2. **Tokaji Aszú 5 Puttonyos – Disznókő**
€12 / €55
3. **Marsala Vergine – De Bartoli**
€11 / €52
4. **Recioto della Valpolicella – Zenato**
€13 / €58

ANALCOLICI GOURMET (in pairing o singoli) – €7 cad.

- *Kombucha al sambuco & limone fermentato*
- *Infuso freddo di karkadè e zenzero*
- *Succo di mela verde e timo*
- *Acqua aromatizzata al cetriolo e menta*

