



INCALMO

Se fossimo sarti, ora stareste provando l'abito cucito su misura per Voi,
se fossimo musicisti, sareste seduti ad ascoltare il nostro pezzo migliore,
ma...

siamo due chef impazienti di farvi degustare
ciò che il cervello, con il cuore e le nostre mani
hanno racchiuso nei vostri piatti.

Francesco Massenz

Leonardo Zanon

IL BOCCIOLO

✓ Sedano rapa, gel di bergamotto e arachidi tostate
Allergeni [5,7]

✓ Aloo paratha ampezzano alla rapa rossa e semi di papavero
Allergeni [1,7]

✓ Risotto mantecato al tuorlo, zucca e aglio nero
Allergeni [3,7,9]

✓ Pastilla di verze e crema di mele Renette
Allergeni [1,3,6,7]

✓ Sugolo, soffice di mascarpone e radice di cicoria
Allergeni [1,3,7]

A persona _75,00

Abbinamento vini _55,00

Il Menu degustazione è da intendersi per tutti gli Ospiti del tavolo.
Vi preghiamo di informare il personale di sala di eventuali intolleranze o/e allergie contestualmente all'ordine.

IL BACCELLO

Un percorso di degustazione di 7 portate che, celate alla vista, proprio come un baccello fa con il suo prezioso contenuto, si svelano poco a poco per condurvi attraverso minuziose scelte delle materie prime contaminate dal nostro entusiasmo affinché si possano imprimere nella vostra memoria.

A persona	_95,00
Abbinamento vini	_65,00

Il Menu degustazione è da intendersi per tutti gli Ospiti del tavolo.
Vi preghiamo di informare il personale di sala di eventuali intolleranze o/e allergie contestualmente all'ordine.

LA CARTA

PIATTI DI APERTURA

✓ Aloo paratha ampezzano alla rapa rossa e semi di papavero
Allergeni [1,7]

Piovra tostata, lenticchie e patata di Anguillara
Allergeni [3,4,7,9]

Toast di lingua salmistrata e...salsa verde?
Allergeni [1,3,4,10]

PRIMI PIATTI

✓ Risotto mantecato al tuorlo, zucca e aglio nero
Allergeni [3,7,9]

Pizzicati CRAB'o'nara
Allergeni [1,2,3,7,9]

Fagottelli ripieni di ossobuco e salsa gremolada
Allergeni [1,3,7,9]

PIATTI FORTI

✓ Pastilla di verze e crema di mele Renette
Allergeni [1,3,6,7]

Rombo tostato, salsa nantua agli champignon e scarola
Allergeni [2,4,6,7,11]

'Agnellington'
Allergeni [1,3,7,10]

PORTATE ALLA CARTA

Due portate a persona	_55
Tre portate a persona	_70
Quattro portate a persona	_85

EXTRA

Acqua	_03
Caffè	_03
Pane extra	_05

DRINK

Calice bollicina	_10 a 15
Calice bianco	_08 a 10
Calice rosso	_08 a 10
After dinner	_06 a 15

ALLERGENI

- [1] Cereali contenenti glutine
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- [2] Crostacei
- [3] Uova
- [4] Pesce
- [5] Arachidi
- [6] Soia
- [7] Latte
- [8] Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù,
di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
- [9] Sedano
- [10] Senape
- [11] Semi di sesamo
- [12] Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
- [13] Lupini
- [14] Molluschi

Sotto ogni singolo piatto si trovano i numeri relativi ad ogni allergene presente nella preparazione.

✓ Proposte vegetariane

SOSTENIBILITÀ

Questi menu sono stampati su carta ecologica Favini realizzata con sottoprodotti di lavorazioni agro-industriali che sostituiscono fino al 20% della cellulosa. Le copertine sono state rilegate e stampate a mano.