

GEA "procede dalla Terra e al suo grembo, ritorna"	PERSEFONE "ella correva tra campi di fiori e germogli di luce"	EFESTO "vibrante, la mano, plasma la materia"	POSEIDONE "irrequieto, vanitoso crudele. Come i mari su cui regnava"
Menu vegano 4 portate 45	Menu vegetariano 4 portate 45	Menu contaminato 5 portate 55	Menu signature 7 portate 70

aperitivo

Lo Stuzzicappetito: 5 finger | 12
Tutti i giorni dalle 19.00 alle 20.00

per cominciare

Bistecca di melanzana alla soia, salsa alla parmigiana, aria di bufala e basilico in due consistenze 15
soy aubergine steak, parmigiana sauce, mozzarella air and basil in two consistencies

Pizzetta frita, stracciata di bufala, crudo di gambero rosso°, zucchine croccanti e fiori di zucca 16
fried pizza, buffalo stracciata, red raw shrimp, crispy zucchinis and courgette flowers

Seppia, piselli, nero e brioches 16
cuttlefish, its black, peas cream and brioche

Tartare di ricciola°, mela, nespola e amaretti 20
amberjack tartare, apple, medlar and amaretti

Capesante scottate°, estratto di pomodoro e lime, peperoncino candito e cetriolo 18
seared scallops, tomato and lime sauce, candied chilly and cucumber

Battuta di fassona° piemontese, alici, yogurt, ravanelli, tuorlo marinato e spugna di mandorle 20
piedmontese fassona beef, anchovies, yogurt, radishes, marinated yolk and almond sponge

primi

Gnocchetti al pesto di basilico, crema di fiori di zucca, pomodoro secco e crumble di pane e olive 16
gnocchi with basil pesto, courgette flowers cream, dried tomato, bread and olive crumble

Spaghetti con crema di cozze, friggitelli e fonduta di pecorino 18
spaghetti with mussel cream, friggitelli and pecorino cheese fondue

Risotto al limone, ragu di coccio°, salsa bruschetta, agretti 20
risotto with lemon, crock, bruschetta sauce and spinach emulsion

Ravioli con zucchine e menta, avocado, latte affumicato ed estratto di mela verde e basilico 18
ravioli with zucchinis and mint, avocado, smoked milk and green apple extract

secondi

Baccalà° in tempura alla pizzaiola 18
fried cod with tomato, garlic and oregano

Polpo° alla griglia, crema di piselli, riduzione di aglianico e chips di alghe 20
grilled octopus, peas cream, wine reduction and chips

Ricciola° scottata, guazzetto di cozze, melanzana arrostita e pomodoro secco 22
amberjack, mussel sauce, roasted eggplant and dry tomato

Tonno°, caponatina di verdure e ciliegie 22
Tuna, caponata salad and cherries

Suino iberico, maionese di papacelle e cicoria saltata 20
iberian pork, papacelle mayonnaise and chicory

per concludere

Formaggi / confetture 12
selection of cheeses with jams

Biscotto morbido al cacao, nocciola e mousse al cioccolato 8
soft cocoa biscuit, currant gel and chocolate mousse

Mousse al cioccolato bianco, pasta di mandorle, gel al limone e meringa 8
white chocolate mousse, almond paste, lemon gel and meringue

Tartelletta, yogurt, mango e pesca 8
Tartlet with yogurt, mango and peach

Profiteroles con ricotta allo sfusato, terra di cacao e crema inglese 8
profiteroles with ricotta and lemon, cocoa crumble and English cream