

Dalla voglia di trasmettere le nostre passioni per la tavola nasce

*EX*presion

Una sequenza di creazioni a mano libera dedicata a chi desidera esplorare a fondo
le nostre intenzioni gastronomiche

Nascono due percorsi che vi coinvolgeranno in un viaggio
intorno al nostro presente culinario

*X*6

Sei portate ad Euro. 100

*X*10

Dieci portate ad Euro. 130

I nostri menu, per la loro complessità, vengono realizzati per l'intero tavolo.
Se gradite, saremmo lieti di consigliarVi un giusto abbinamento vini per i vostri menu

*EX*presion da condividere....

una serie di creazioni dove il piacere di condividere la tavola ritorna alla sua centralità.

*EX*presion da condividere si intendono a porzione intera.

Una o più porzioni possono essere condivise tra i commensali

Crudo d'agnello, emulsione d'ostriche e polvere di peperoni piccanti
28,00

Risotto, coda di bue, erbe e cacao
28,00

Manzo wagyu affumicato, crema satay e melanzane
40,00

Torrija alla vaniglia, arequipe, mirtilli e stracchino
19,00

Antipasti

Uovo 65° carbonara

25,00

Lingua dorata, alici e limone piccante

Broccolo e maggiorana

26,00

Gamberi rossi "pisco sour"

lulo, cetriolo e basilico

27,00

Funghi porcini, croccante di lino e crema di Blu del Monviso

25,00

"Foglia di grano"

tonno rosso ed erbe

(piatto da degustare a mano)

28,00

Riso e Pasta

Ravioli al tuorlo, brodo di patate affumicato e tartufo bianco

45,00

Risotto "opercolato"

Funghi e nocciole

27,00

Maccherone & Crostacei

Alghe e burrata

27,00

Tagliolini, daikon e sorbetto di pomodoro

Estratto di carne e basilico

28,00

Minestra di pesce in raviolo

Cotti & crudi

28,00

Pietanze

Astice e carciofo al “pro-fumo” di cipresso

Spuma calda al mandarino

40,00

Anguilla di Comacchio

Farro franto e carpione gelato

35,00

Agnello, mole rosso, avocado e semi di chia

34,00

Maiale, sedano rapa, cavolo e mela agrodolce

35,00

Piccione, prugne, camomilla ed indivia

38,00

Dolci

Cioccolato bianco, banane caramellate e Armagnac

19,00

Voragine

Cioccolato, pere e salvia

19,00

Cachi, mandorle, limone e chia

19,00

Mela, pinoli e gelsomino

19,00

Torrija alla vaniglia, arequipe, mirtilli e stracchino

19,00