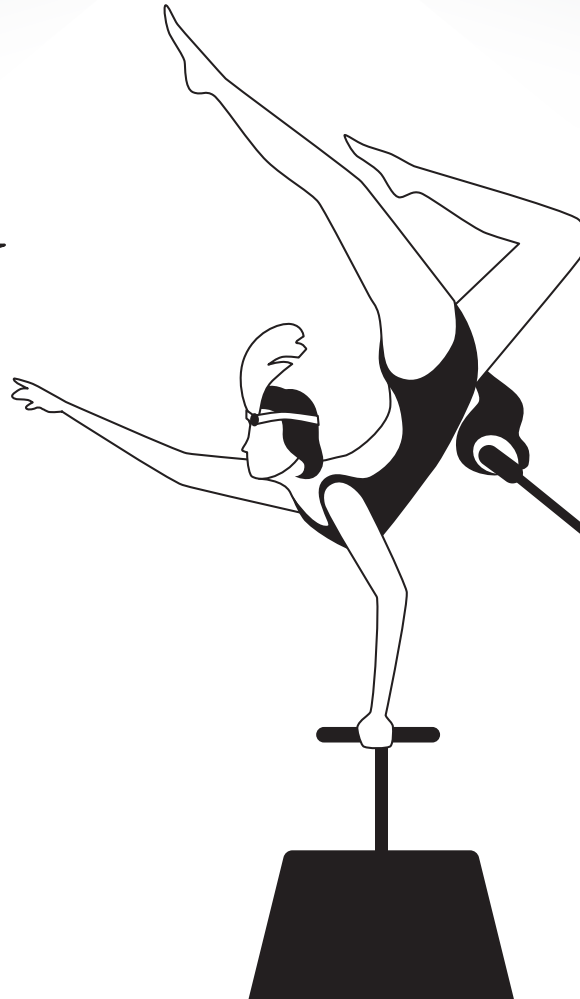


un teatro di sapori

ME NU



PRIMI

Ravioli integrali alla genovese di volatili, pecorino crotonese, caramello di cipolla e anice nero

26

Bottoni, poveri ma ricchi, pane e tartufo

24

Riso yogurt, baccalà e peperone crusco

24

Plin al sugo di pesce, lime e zenzero

26

Spaghetto al nero di sesamo, colatura, cipollotto e uvetta

24

FIRST COURSES

Genovese style "Ravioli" wholegrain of duck, Crotonese pecorino cheese, onion caramel and black anise

26

Small shape pasta poor but rich, bread and truffle

24

Rice yogurt, cod and "crusco" pepper

24

Plin with fish sauce, lime and ginger

26

Spaghettone pasta with black sesame, raisin, onion and anchovy sauce

24

SECONDI

Cernia arrosto,
zucchine alla
scapece, semi
di zucca e salsa
alle vongole

35

Astice, salsa allo
zenzero e insalata

45

Merluzzo, salsa del
suo fegato, ciliegie
e rapa rossa

32

Agnello, latte
cagliato, radicchio
e frutti rossi

33

Anatra, prugne
e nocciole

32

MAIN COURSES

Roast grouper,
zucchini with
scapece "local use
method", pumpkin
seeds and clam
sauce

35

Lobster, ginger sauce
and salad

45

Cod, his liver sauce,
cherries and red turnip

32

Lamb, curdled milk,
chicory and red fruits

33

Duck, plums
and hazelnuts

32

MENU DEGUSTAZIONE

fe(l)icità
otto portate

90

gr(a)zie
quattro portate

60

amo(r)e
sei portate

75

ABBINAMENTI VINI

vini al calice n.4

25

vini al calice n.6

35

TASTING MENU

fe(l)icità
eight courses

90

gr(a)zie
four courses

60

amo(r)e
six courses

75

PAIRING WINE

four different
wines glasses

25

six different
wines glasses

35

I menu degustazione saranno serviti a tutti i commensali presenti al tavolo

Vi ricordiamo che in questo locale non è consentito fumare a norma della legge 16 gennaio 2003 n.°3 Art. 51.

Vi informiamo che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg.CE n.852/04)

Nel rispetto della privacy, vi invitiamo a disattivare la suoneria dei telefoni cellulari.