# tasting menù "Impressione"

BENVENUTO DAGLI CHEF CLAUDIO E MARCO

DONUTS

PASSATELLO

ANATRA

DESSERT

Il menù degustazione si intende per tutto il tavolo, 65 € PP
Abbinamento vini 35 €
Signature da aggiungere: quaglia 32 €, pastina 18 € PP

# tasting menù "Divulgazione"

BENVENUTO DAGLI CHEF CLAUDIO E MARCO

KATSU SANDO

BACCALA'

PASSATELLO

PASTINA

QUAGLIA

CERVO

DESSERT

Il menù degustazione si intende per tutto il tavolo, 95€ PP.
Abbinamento vini 48€ pp

**MANDU:1;6;9;11 · YAKITORI:1;6;7 · DONUTS:1;3;6;7;9 · TORTA DI ZUCCA:3;6;7 · PASSATELLO:1;3;6;7 · BIBIMBAP:1;5,6;7,8;9;11 · ALBICOCCHE:1;7;8;9 · MINESTRINA:1;6;7;8 · ANATRA:7 · CERVO:1;3;6;7;8;9 · QUAGLIA:3;1;7;9 · FILETTO:9**

Negli alimenti venduti e/o somministrati in questo esercizio non si può escludere la presenza delle seguenti sostanze:
- Cereali contenenti glutine
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- Frutta a guscio : mandorle, nocciole, noci di acagiù, Pecan, macadamia, Queensland e pistacchi
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

Se avete allergie o intolleranze ad uno o più degli allergeni proposti in elenco * o per qualsiasi informazione in merito, chiedete al personale che è a vostra disposizione.
*Come da All. II del Reg. CE 1169\\11

*Alcuni prodotti non reperibili freschi, possono essere sostituiti da prodotti abbattuti a bordo oppure abbattuti e congelati in ristorante
*Il pesce servito crudo subisce un processo di bonifica secondo Regolamento CE 823/2004
*Tutte le materie prime possono variare in base alla disponibilità di mercato

Coperto 5 euro
Caffè 1,50 € · Mezza porzione: metà prezzo +20%
Olio e pane extra +2 € ciascuno · Acqua inclusa

# antipasti

**MANDU**
Raviolo di ispirazione coreana, lepre · 20 €

**TORTA DI ZUCCA**
zucca in 5 versioni, estratto di finocchio · 18 €

**DONUTS**
coda alla vaccinara salsa gravy · 20 €

**YAKITORI**
cuore, animelle, lingua, salsa tare, tartufo · 24€

# primi

**PASSATELLO**
brodo di: porcini, shiitake, nepitella e tabacco · 24€

**BIBIMBAP**
Riso al salto, galletto, ortaggi scottati, uovo in criocottura, ssamjang · 28 €

**ALBICOCCHE**
gnocco di carota, porco nostrano e albicocche al kamado, nocciole · 22€

**PASTINA**
Ditalini rigati, pil pil di gallina, formaggino ai porcini, lardo di Angus · 30 €

# secondi

**ANATRA**
Petto fondente, finferli, miele, zenzero · 40 €

**CERVO**
Lombo, nocciole, terrina di quinto quarto, zucca · 38 €

**QUAGLIA**
petto e coscia, albicocche, maionese ai porcini, rochè di fegatini e marasche · 32€

**FILETTO DI ANGUS KM42**
**30 €**

**FIORENTINA TATAKI**
Fiorentina di razza garronese dal peso di 1 kg rivisitata in chiave Tataki condita al tavolo con olio evo, sale maldon affumicato, pepe e riduzione di turchetta e teryiaki
Da condividere · 100 €

# dalla griglia

COSTATE E FIORENTINE BLACK ANGUS KM42
7/7,5 €hg

SPIEDO DI CAPPELLO DEL PRETE
(disponibilità molto limitata)
24€

**DALL'ORTO**
I contorni di stagione secondo disponibilità,
fatevi consigliare dal nostro staff (7-9ca)