



Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Le procedure HACCP tengono conto del rischio da contaminazione crociata, tuttavia le operazioni di manipolazione / preparazione / somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili, pertanto non può essere escluso il possibile contatto tra prodotti alimentari e altri prodotti alimentari contenenti allergeni.

Tutti i prodotti subiscono un processo di abbattimento rapido della temperatura, conforme alla normativa HACCP, al fine di garantire la massima sicurezza alimentare e preservare le qualità organolettiche degli alimenti.

** il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (-20°C per 24 ore) conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 e dell'ordinanza Ministeriale del 12/05/1992 per prevenire il rischio Anisakis. | Prodotto congelato. | Prodotti di difficile reperibilità o non stagionali possono essere congelati.*

Ti aspettiamo per un'altra esperienza speciale e ti ricordiamo che i nostri ospiti possono usufruire del parcheggio in Via del Vantaggio 44 a una tariffa convenzionata.

*Una cucina fondata sulla materia.
Tecnica al servizio dell'essenziale.
Radici italiane, tensione contemporanea.
Una direzione chiara e profonda.*

Christian Spalvieri

MICHELIN
2025



PERCORSI

SORGENTE UN RITORNO ALL'ESSENZIALE QUATTRO PORTATE - 80

Un percorso che nasce dalla memoria e dalla materia.

Sapori riconoscibili, equilibri pieni.

Essenziale, profondo.

ASCESA VERSO L'INEDITO SEI PORTATE - 110

Un percorso di ricerca e trasformazione.

Materie prime essenziali che si trasformano attraverso tecnica, stratificazione e contrasto.

Note vegetali, accenti marini, acidità leggera, amari sottili.

ABBINAMENTO TRE CALICI - 50 ABBINAMENTO CINQUE CALICI - 80

ANTIPASTI

24

CARCIOFO, SOFFICE DI TUORLO, SALSINA MOLE E AGLIO NERO

UOVO SOFFICE, CAVOLFIORE TOSTATO E TARTUFO NERO GALANTINA DI

CONIGLIO, CAVIALE E SALSINA CACCIATORA

CRUDO DI PESCE BIANCO, CRÈME FRAÎCHE AL COCCO, FINOCCHIETTO E RADICI

PRIMI PIATTI

26

PLIN AL RAGÙ BIANCO, FUNGHI, VELLUTATA DI ALGHE E JUS DI CARNE

PASTA, PATATE E COZZE?

RISO CARNAROLI, CAVOLO NERO, PECORINO ERBORINATO E MANDORLA

RAVIOLO ALLA PIASTRA, VERZA, SCAMPI E BRODO SPEZIATO

SECONDI PIATTI

38

MANZO ALLA BRACE, BIETA AJO E OJO, LIMONE E FONDO MANZO

RANA PESCATRICE COME UN SALTIMBOCCA

ROMBO, BROCCOLI E DASHI

AGNELLO, CACIO E OVA