



*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, SALSA MOLE E AGLIO NERO

UOVO, VIGNAROLA, TARTUFO, INTINGOLO FRESCO

GALANTINA DI CONIGLIO, CAVIALE E SALSA CACCIATORA

SEPPIA, PISELLI, LIMONE KOSHO, ESTRATTO DI JALAPEÑO

## PRIMI PIATTI

26

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

PASTA, RICCI DI MARE E PROVOLA ?

RISO, POMODORO E POMODORO

RAVIOLO, CACIO, PEPE, COZZE E BORRAGINE

## SECONDI PIATTI

38

MANZO, ZUCCHINE, SALSA D'ARROSTO E SANTOREGGIA

RICCIOLA NERA COME UN SALTIMBOCCA

ROMBO, LATTUGA E PINOLI

AGNELLO, CACIO E OVA